



Menu oktober 2022

Blik op Brazilië

Piet Dijkhuis, Heren 8 'Math Jansen'

Voorgerecht

Trio van coxinha de frango, pastel de vatapá e pão de queijo

Trio van kippenpastei, pastei gevuld met vatapá en een kaasbroodje

Tussengerecht

Moqueca de arraia baiana com farofa dende

Rijst met rog vleugel, garnaal en kokosmelk in een nestje van Kaitifideeg

Hoofdgerecht

Picanha com baião de dois, chips de mandioca e vinagrete

Picanha met bonen, rijst, chips van cassavewortel en een vinaigrette

Nagerecht

Petit gâteau de doce de leite, coulis de maracujá, crocante de castanha de caju e sorvete de limão

Petit gâteau van doce de leite, coulis van passievrucht, krokantje van cashewnoten en limoenijs

N.B. In dit menu wordt veel met olie gewerkt. Gooi deze olie niet door de afvoer, maar laat deze afkoelen en giet terug in de originele verpakking en plaats op de tafel bij de spoelkeuken. Zo kan deze olie op een goede manier afgevoerd worden.

Voorgerecht: Trio van coxinha, pastel de vatapá e pão de queijo

Ingrediënten	Bereiding
<p>Coxinha 250 gr kipfilet 280 ml kippenbouillon (uit een glazen pot) 2.5 eetlepel palmolie ½ wortel 1 ui 1 laurierblad 50 gr roomkaas 1 limoen 1 eetlepel boter 1 teen knoflook 120 gr bloem 1 ei 150 gr panko Zout en peper Palmolie</p>	<p>Hak de ui en de wortel fijn. Zet een pan op een medium vuur en voeg 1 eetlepel palmolie toe. Voeg de fijngehakte wortel en de helft van de ui toe en laat 2-3 minuten zweten. Voeg het laurierblad toe, 160 ml kippenbouillon en de kipfilet toe en breng aan de kook. Draai het vuur terug en laat gedurende 15-20 minuten sudderen. Giet ondertussen de resterende 120 ml kippenbouillon in een steelpan en zet op medium-hoog vuur. Voeg een 1/2 eetlepel palmolie toe. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg geleidelijk de bloem toe, breng op smaak met peper en zout en roer 2-3 minuten stevig door tot het een stijf deeg is. Kook het deeg vervolgens nog 5 minuten door waarbij het deeg continu in de pan bewogen wordt. Haal het deeg uit de pan en laat 45 minuten afkoelen in de koelkast. Haal de kipfilet uit de bouillon en laat afkoelen. Als de kipfilet voldoende afgekoeld is, gebruik je handen om het in kleine stukken te scheuren. Plaats de kipfilet in een kom en voeg het sap van 1 limoen en de roomkaas toe. Zet een kleine steelpan op het vuur en voeg 1 eetlepel palmolie toe. Voeg de resterende helft van de fijngehakte ui toe en laat gedurende 2-3 minuten zweten. Voeg vervolgens de fijngehakte knoflook toe en laat 1-2 minuten zweten. Voeg het kimpensel en voeg peper en zout naar smaak toe. Haal de pan van het vuur en laat het kimpensel afkoelen in een kom. Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in 16 porties (formaat golfbal). Rol elke portie tot een bal, hol de bal iets uit in het midden en vul de bal met 1.5 theelepel van het kimpensel. Sluit de bal en rol het met je handen tot een peervorm. Doe de eieren in een kom en klop los. Strooi de panko in een andere kom. Rol de coxinha eerst door het ei en daarna door de panko. Leg op een bord, dek af en plaats in de koelkast. Zie https://www.youtube.com/watch?v=70XsMIeazno hoe de Coxinha gevormd wordt. De coxinha in deze receptuur zijn kleiner dan in deze video.</p>
<p>Pasteldeeg 225 gr bloem 30 gr boter 20 gr bakpoeder 1/2 eidooier</p>	<p>Plaats het bloem, de boter, het bakpoeder en de halve eidooier in een staande mixer met een deeghaak. Zet een pan op een laag vuur en verwarm langzaam de melk, water, cachaça en zout tot het zout is opgelost. Giet dit mengsel over het bloemmengsel in de staande</p>



125 ml melk
25 ml Cachaça (rum)
10 ml water
4 gram zout

Vatapá

100 gr gedroogde garnaal
110 gr wit brood (bij voorkeur dag oud)
30 gr ongezouten cashewnoten
30 gr ongezouten pinda's
1 kleine ui
1 knoflookteen
1 eetlepel gember
½ rode chilipeper
275 gr kokosmelk
½ tomaat
7 gram palmolie
Zout en peper
5 gr koriander
80 gr krabvlees (blikje)

Pão de queijo

100 gr parmezaanse kaas
100 gr belegen cheddar
240 ml melk
120 ml zonnebloemolie
1 theelepel zout
300 gr tapiocabloem
2 eieren

mixer en kneed dit 12-15 minuten. Plaats het deegmengsel in een kom, dek af en zet dit gedurende een uur in de koelkast.

Spoel de garnalen af onder stromend water en dep droog. Plaats de garnalen in een keukenmachine en draai tot een pulp. Haal de pulp uit de keukenmachine en zet opzij.

Plaats het brood in de keukenmachine en draai tot een gladde massa. Voeg de cashewnoten en pinda's toe en draai nog eens twee minuten. Haal de massa uit de keukenmachine en zet opzij.

Snij de ui, knoflook en chilipeper fijn en snij de gember grof. Zet een grote pan op een medium-hoog vuur en voeg de palmolie toe. Voeg de gehakte ui, knoflook, gember en fijngesneden chilipeper toe en laat 2-3 minuten zweten totdat de groente zacht, maar niet verkleurd is.

Voeg de garnalenpulp, het broodmengsel, de kokosmelk en de grof gehakte tomaat toe. Kook nog 5 minuten door. Voeg naar smaak zout en peper toe. Voeg de grof gehakte koriander en het krabvlees toe en laat het krabvlees enkele minuten doorgaren. Zet opzij en laat afkoelen tot later gebruik.

Combineer de melk, de olie en het zout in een steelpan en breng al roerend aan de kook. Haal de steelpan van het vuur op het moment dat het mengsel kookt.

Voeg de tapiocabloem aan het warme melkmengsel toe en roer stevig door tot zich een stevig deeg vormt.

Voeg het deeg aan de kitchenaid toe en bevestig de platte menghaak aan de machine. Mix het deegmengsel enkele minuten.

Kluts in een kom de twee eieren los. Voeg ze geleidelijk aan het deegmengsel in de draaiende magimixer toe.

Rasp de parmezaanse kaas en belegen cheddar fijn.

Voeg de geraspte kazen aan de magimixer toe en laat nog even draaien.

Laat het mengsel afkoelen in de koelkast tot ongeveer 30 minuten voor het uitserveren. Zorg dat de oven 30 minuten voor het uitserveren voorverwarmt is op 170 graden.



<p>Circa 30 minuten voor het uitserveren</p> <p>Pasteldeeg Bloem 2 eidooiers, geklutst</p>	<p>Haal het pasteldeeg uit de koelkast en verdeel het in vier delen. Bedek de delen van het pasteldeeg, waar je niet mee werkt, met een vochtige theedoek, om te voorkomen dat het uitdroogt. Strooi een beetje bloem op de werkbank. Rol een kwart van het deeg zo dun mogelijk uit, ongeveer 2-3 mm dik. Gebruik hier eventueel het opzetstuk van de kitchenaid van de pastadeeg voor. Schep 8 porties van de vatapá op het deeg. Laat rondom elke portie wat ruimte vrij. Bestrijk het deeg met de geklutste eidooiers, ook tussen de vatapá porties.</p> <p>Rol het andere kwart van het deeg tot een dikte van 2-3 mm en plaats over het uitgerolde deeg met de vatapá porties. Druk het deeg voorzichtig samen tussen alle vatapá porties en gebruik een kookring om de vatapá porties uit te steken. Druk na het uitsteken de randen van het deeg stevig samen om te voorkomen dat de inhoud uit de pastel kan ontsnappen.</p>
<p>Pão de queijo</p>	<p>Weeg het pão de queijo mengsel en maak er 24 porties van. Weeg elk portie van het deegmengsel en maak er balletjes van (de handen met bloem inwrijven) en plaats ze op een met ovenpapier bekleed bakblik.</p> <p>Plaats de pão de queijo in de oven en bak ze 12-14 minuten.</p>
<p>Coxinha 1 liter palmolie</p>	<p>Zet een grote pan op een het vuur en vul deze met een laag van circa 5 cm palmolie. Verwarm de olie tot 160 graden. Bak de coxinha rondom bruin.</p>
<p>Pastel 1 liter arachideolie</p>	<p>Zet een grote pan op het vuur en vul deze voor de helft met arachideolie. Verwarm de olie tot 150-160 graden en bak de pastel in batches gedurende 2-3 minuten totdat ze rondom bruin zijn.</p>
<p>Opmaak Roomkaas (spuitzak)</p>	<p>Leg de gebakken coxinha links op het bord en plaats er een pastel met vatapá naast. Maak met een lepel een streep van de roomkaas naast de pastel en leg daar een pão de queijo op.</p>



Tussengerecht: Moqueca de arraia baiana com farofa dende

Ingrediënten	Bereiding
<p>Garnalenbouillon 1,6 kg (2 dozen á 800 gr) hele gamba's 1 liter witte wijn 2 uien 2 grote wortelen 0.25 liter water 8 sprietjes koriander 4 sprietjes tijm 10 knoflooktenen 4 theelepels zout</p>	<p>Haal het kaitifideeg uit de vriezer zodat deze kan beginnen met ontdooien.</p> <p>Verwijder de koppen van de garnalen en verwijder de rest van schaal van het lijf en leg in een kom en zet opzij. Ontdarm de garnalen, plaats de garnalen in een kom en dek af. Snij de uien in grove ringen en de wortels in grove stukken.</p> <p>Plaats de garnalenkoppen en de rest van de schalen in een grote pan, en voeg water, uien, wortelen, wijn, koriander, tijm, knoflook en zout toe. Zet op de sudderplaat en breng zachtjes aan de kook. Laat het ongeveer 30 minuten sudderen. Er zou ongeveer 750 ml van de vloeistof over moeten zijn. Zeef de garnalenbouillon, bewaar de bouillon en gooi de rest weg. Zet de bouillon opzij voor later gebruik.</p>
<p>Kaitifi nestjes 450 gr (1 pak) kaitifideeg 200 gr gesmolten boter</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet een muffinvorm op de kop en smeer de buitenkant van de muffinvorm in met de gesmolten boter. Maak van het kaitifideeg nestjes door ze op en om de individuele uitsparingen in de muffinvorm te draaien. Zorg dat de bovenkant van het nestje (dat wordt bij omkeren de onderkant van het nestje) goed dicht is en dat de nestjes elkaar niet raken. Bak de nestjes gedurende 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de nestjes iets afkoelen, haal ze van de muffinvorm af en zet opzij voor later gebruik.</p>
<p>Farofa dende 150 gram cassavemeel 0,5 ui 20 ml palmolie 1 theelepel zout</p>	<p>Snij de ui fijn. Zet een steelpan op een medium-laag vuur en smelt de palmolie. Fruit de ui gedurende 2-3 minuten tot deze zacht en niet verkleurd is. Voeg het cassavemeel toe en meng goed door. Blijf het cassavemeel roeren tot het een homogene massa is, droog en knapperig is (circa 10 minuten). Voeg naar smaak zout toe. Wat overblijft moet naar het hoofdgerecht.</p>
<p>Rijst 200 gr witte rijst 75 gr cashewnoten Olijfolie Zout</p>	<p>Kook de rijst volgens de beschrijving. Hak in de tussentijd de cashewnoten fijn. Giet de rijst af en voeg 1 eetlepel olijfolie en de fijngehakte cashewnoten toe. Op smaak brengen met zout. Zet opzij tot vlak voor het uitserveren.</p>



<p>Moqueca Schoongemaakte garnalen 80 gr sap van 2-3 limoenen 2 rode uien 6 tenen knoflook 3 tomaten 2 chilipeper 1 rode paprika 1 gele paprika 1 kilo rog, zonder vel en zonder graat in moten gesneden 1 blikje tomatenpuree (70 gram) 200 ml kokosmelk</p> <p>Opmaak 10 sprieten koriander 6 sprieten tijm 1 chilipeper Zwarte peper 2 citroenen</p>	<p>Voeg het sap van de limoenen toe aan de garnalen (waarvan de darmen uitgehaald zijn!) en voeg zout en peper naar smaak toe. Snij de rode ui en de tomaten in kleine blokjes en snij de chilipeper fijn. Zet een grote pan op medium-hoog vuur en voeg wat olijfolie toe. Voeg de blokjes tomaat, de ui en de chilipepers toe en bak dit al roerend gedurende 10-12 minuten. Voeg de garnalenbouillon toe en breng aan de kook. Laat het zonder deksel gedurende ongeveer 20 minuten pruttelen tot de hoeveelheid vloeistof ongeveer gehalveerd is. Verplaats de pan naar de sudderplaat voor het lage vuur en om te voorkomen dat er te weinig bouillon/ saus overblijft. Snij de paprika's in kleine blokjes. Voeg de kokosmelk, het blikje tomatenpuree en de paprika toe en laat de vloeistof weer zachtjes aan de kook komen. Voeg de moten rogvleugel toe en de gamba's. Laat dit ongeveer 15 minuten pruttelen tot de rogvleugel gaar is. Door de kenmerken van het roggenvlees zal het uiteen vallen bij het garen.</p> <p>Hak de koriander en de tijm fijn. Rasp de schil van de citroenen. Hak de chilipeper fijn (zonder zaadjes). Plaats een nestje op een bord en doe onderin een schep met rijst. Pas op dat je niet teveel rijst toevoegt. Dit om te voorkomen dat het TG te machtig wordt. Schep daar bovenop de moqueca en haal met een soeplepel nog extra saus uit de moqueca en voeg deze extra saus toe aan het gerechtje, zodat het niet te droog is. Garneer met de fijngehakte koriander/ tijm/ citroenrasp/ chilipeper en zwarte peper. Snijd de citroenen (die voor de rasp zijn gebruikt) door midden en pers druppelsgewijs, naar smaak, wat citroensap over de moqueca. Strooi wat farofa rondom het nestje en serveer uit.</p>
--	--

Hoofdgerecht: Picanha com baião de dois, mandioca assada e vinagrete

Ingrediënten	Bereiding
<p>Picanha Picanha van ca 1.5 kilo 3 eetlepels zout 2 theelepels knoflook 2 theelepels versgemalen zwarte peper</p>	<p>Hak de knoflook fijn. Dep de picanha droog met keukenpapier. Maak met een scherp mes elke 0.3 cm schuine inkepingen in een ruitpatroon (zorg dat de vetlaag niet helemaal doorgesneden wordt). Draai het vlees om (vleeslaag boven) en smeer het vlees in met de peper en de knoflook. Draai het vlees weer om (vetlaag boven) en strooi het zout over de vetlaag.</p>
<p>Chips de mandioca 1 cassavewortel Zout Peper Zonnebloemolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de cassave door de schil in de lengte te snijden. Je kunt dan de schil van de cassave ervan af pellen. Snij de cassave met behulp van een mandoline in dunne plakjes (zo dun mogelijk). Plaats de mandiocachips in een enkele laag op een bakplaat en besprenkel met wat zout, peper en zonnebloemolie (goed mengen). Bak de mandiocachips gedurende 20 minuten en keer de mandiocachips halverwege om.</p>
<p>Picanha Gemarineerde picanha</p>	<p>Verwarm de oven voor op 115 graden. Plaats een vleesthermometer in de picanha en stel de doeltemperatuur in op 46 graden (voor medium-rare). Plaats de picanha in de oven tot de kerntemperatuur bereikt is. Dit duurt ongeveer 60 tot 90 minuten. Bereid ondertussen ook ‘the bastard’ voor. De gewenste temperatuur is 240 graden ongeveer 20 minuten voor het uitserveren.</p>
<p>Vinagrete 250 ml azijn 500 ml olijfolie 4 tomaten 2 rode ui 1 groene paprika 20 gram peterselie 1 bosje lente-ui Zout</p>	<p>Combineer de azijn en de olijfolie (goed mixen). Snij de tomaten doormidden en verwijder het vruchtvlees. Snij de tomaat in kleine blokjes. Snij de rode uien en groen paprika in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn en snij de lente-ui in dunne ringen. Combineer alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met wat zout. Dek af en zet in de koelkast tot vlak voor het uitserveren.</p>
<p>Circa 90 minuten voor het uitserveren</p>	



<p>Baião de dois 300 gram gedroogde zwarte bonen 2 eetlepels olijfolie 200 gr bacon 2 uien 2 tenen knoflook 300 gram rijst 100 gr halloumi kaas Zout</p>	<p>Spoel de bonen goed af. Vul een grote pan met 3 liter koud water en voeg de gedroogde zwarte bonen toe. Breng aan de kook en laat 75-90 minuten zachtjes koken tot de bonen gaar zijn. Snij de bacon in kleine blokjes en hak de uien en knoflook fijn. Zet een steelpan op het medium-hoog vuur en voeg de bacon, ui en knoflook toe en bak tot de bacon krokant is. Kook de rijst volgens de omschrijving en giet af. Snij de halloumi in kleine blokjes (1 cm bij 1 cm) Voeg direct na het afgieten de halloumi toe zodat deze iets kan smelten. Voeg de gekookte bonen, rijst en het bacon-ui-knoflook mengsel samen en waar nodig op smaak met zout.</p>
<p>Picanha Voorgegaarde picanha</p>	<p>Plaats de voorgegaarde picanha circa 20 minuten voor het uitserveren op 'the bastard'. Laat de vleesthermometer in de picanha zitten. Draai het vlees regelmatig tot de buitenkant mooi bruin en krokant is en het vlees een kerntemperatuur van 56 graden heeft (medium-rare). Haal de picanha van 'the bastard' af en laat 10 minuten rusten in aluminiumfolie.</p>
<p>Uitserveren</p>	<p>Trancheer de picanha. Plaats een kookring van 10cm op het bord en plaats enkele eetlepels baião de dois in de kookring, druk aan en verwijderen de kookring. Plaats enkele tranches picanha op de baião de dois. Garneer het geheel met enkele mandiocachips en plaats enkele eetlepels vinagrete rondom het geheel. Mocht er van het tussengerecht nog farofa dende over zijn, dan is dat ook prima hierbij te serveren.</p>



Nagerecht: Petit gateau de doce de leite, coulis de maracujá, crocante de castanha de caju e sorvete de limão

Ingrediënten	Bereiding
Petit gateau de doce de leite 3 blikjes gecondenseerde melk 600 gram boter 9 eieren 9 eidooiers 360 gram suiker 240 gram bloem	Plaats de blikjes gecondenseerde melk in een pan en zet onder water. Breng aan de kook en laat dit 2 uur zachtjes doorkoken. Zorg dat de blikjes continu volledig onder water blijven staan door af en toe water bij te vullen (anders kunnen de blikjes ontploffen). Haal de blikjes na 2 uur uit het water en laat afkoelen. Smelt ondertussen wat boter en vet de petit gateau vormen in met de gesmolten boter. Voeg daarna een schepje bloem aan de vormen toe en schudt wat rond om ervoor te zorgen dat er een klein laagje bloem rondom in de vorm zit.
Sorvete de limão 1 blikje gecondenseerde melk 3 limoenen 200 gr slagroom 4 eiwitten 60 gram suiker	Pers de limoenen uit en plaats het limoensap samen met de gecondenseerde melk in een blender en laat 2 minuten draaien. Plaats de eiwitten samen met de suiker in een kom en mix het met een handmixer tot er stijve pieken zijn. Mix met de hand de slagroom er voorzichtig doorheen. Mix vervolgens het limoensap mengsel er voorzichtig doorheen. Schep het mengsel in de ijsmachine en laat het draaien tot het ijs is. Dek het ijsmengsel af en zet tot gebruik in de vriezer.
Crocante de castanha de caju 500 gram suiker 2 eetlepels boter 280 gram fijngehakte cashewnoten	De crocante wordt in twee delen gemaakt. Combineer de helft van de suiker en de helft van de boter in een koekenpan en zet op een medium-laag vuur. Haal af toe de pan van het vuur en giet het mengsel wat rond en zet terug op het vuur. Roer niet zelf in de pan. Herhaal deze procedure tot er een karamel is ontstaan. Haal van het vuur en voeg de helft van de fijngehakte cashewnoten toe. Leg ondertussen een vel bakpapier op de werkbank met een vel bakpapier ernaast. Giet het warme karamel-cashewnoten mengsel op het vel bakpapier en dek af met nog een vel bakpapier. Rol met een deegroller het mengsel zo fijn mogelijk uit. Het is belangrijk snel te werken. Haal het bovenste vel bakpapier er af en laat het karamel-cashewnoten mengsel afkoelen. Herhaal de receptuur met de overige helft van de ingrediënten.
Coulis de maracujá 10 passievruchten 40 gram suiker	Snij de passievruchten doormidden en verwijder het vruchtvlees. In totaal is er 160 gram vruchtvlees nodig. Voeg het passievrucht vruchtvlees en de suiker toe aan een kleine steelpan. Sprengel het tapiocazetmeel er



<p>½ theelepel tapiocazetmeel</p> <p>Circa 15 minuten voor het uitserveren</p> <p>Petit gâteau de doce de leite</p> <p>Uitserveren</p>	<p>overheen en zet het vuur medium hoog. Blijf roeren tot de saus dikker begint te worden. Haal de coulis van het vuur, plaats in een kom, dek af en laat afkoelen. Plaats de coulis in de koelkast tot vlak voor het uitserveren.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180 graden. Open de afgekoelde blikjes gecondenseerde melk en schep de inhoud (dat is nu doce de leite) in een steelpan. Snij de boter in blokjes en voeg aan de doce de leite toe. Zet de pan op een medium vuur en verwarm tot de boter gesmolten is. Voeg de eieren en de eidooiers toe en meng goed, zonder het mengsel luchtig te slaan. Voeg de suiker en bloem toe en meng dit goed tot er een homogeen mengsel is. Verdeel het mengsel over de ingevette en bebloemde petit gâteau vormen. Plaats in de oven en bak 8 minuten tot de petit gateaux iets van de rand van de vorm vrijkomen. Laat de petit gateaux iets afkoelen. Ze worden bij voorkeur warm geserveerd.</p> <p>Plaats de warme gâteau de doce de leite op het bord en schep er een eetlepel van de coulis omheen. Leg er een bolletje limoenijs naast. Breek het krokantje van karamel en cashewnoten in grove brokken en plaats tegen de gâteau aan.</p>
---	---