



MEZCLA

RECEPTEN DIE VERRASSEN

IXTA BELFRAGE



INHOUD

8
INLEIDING

14
INGREDIËNTEN

20
DOORDEWEEKS

120
ETENTJES

230
AFSLUITERS

282
REGISTER

286
DANKWOORD

D O O

W E

R

D

E

E

K

S

Kaasaubergines met salsa roja

3 aubergines, in de lengte gehalveerd
(900 g)
3 eetl. olijfolie, plus extra voor eroverheen
¾ theel. fijn zout

Salsa roja

2 eetl. olijfolie
15 g boter
1 ui, gesnipperd (120 g)
2 tenen knoflook, fijngeraspt/geperst
300 g zoete, rijpe cherrytomaten
½ gedroogde ancho-chilipeper
1 gedroogde habanero-chilipeper (of een
snufje gewone chilivlokken, voor een
milder resultaat)
1 theel. komijnzaad
½ theel. korianderzaad
1 theel. fijn zout
110 g water
2 theel. tomatenpuree

Kaasmix

25 g feta, verkruimeld
25 g gruyère, grof geraspt
100 g mozzarella, goed uitgelekt, in kleine
stukjes gescheurd
100 g slagroom

Van tevoren

Je kunt de salsa roja 1 week in de koelkast bewaren.

Opmerking

Wees niet bang voor de pittige habanero in de saus – als je hem heel laat en niet inprikt, geeft hij alleen een fruitige, milde tot matige hitte af. Voor een matig tot pittige hitte druk je hem plat tegen de zijkant van de pan voor je hem uit de saus vist. Als je net als ik van echt pittig eten houdt, kun je hem door de saus pureren. Ik raad aan te beginnen met een kwart van de chilipeper, die door de saus te blenden en dan te proeven voor je meer toevoegt.

Geïnspireerd op *melanzane alla parmigiana*, maar dan anders. Deze versie bevat geen Parmezaanse kaas en helemaal passend bij het *Mezcla*-idee is de saus in een heel Mexicaanse richting gegaan. Ik gebruik hetzelfde recept voor salsa roja als bij de Chiles rellenos (blz. 166) – een handige saus om op voorraad te hebben. Deze kaasaubergines zijn al erg eenvoudig om te maken maar staan nog sneller op tafel als je de salsa al in de koelkast hebt staan. Geef er salade bij en geroosterd brood om de saus mee op te deppen, of dien ze op met pasta of polenta.

Verhit de oven tot 230 °C.

Snijd het vruchtvlees van de auberginehelften kruislings tot op de schil in maar prik niet door de schil heen.

Leg ze met de gesneden kanten naar boven op een grote bakplaat en wrijf ze in met olie en zout – in totaal ongeveer 3 eetlepels olijfolie en ¾ theelepel fijn zout. Bak ze 35-40 minuten in de oven en roteer de bakplaat halverwege zodat ze gelijkmatig garen en kleuren. De aubergines moeten helemaal gaar zijn en bovenop mooi bruin zijn... Ik herhaal: ze moeten mooi bruin zijn! Ook al denk je dat ze misschien te donker worden, wees niet bang je aubergines echt goed te laten kleuren.

Maak intussen de salsa roja. Bak de eerste 10 ingrediënten (alles, behalve het water en de tomatenpuree) 15 minuten in een grote sauteerpan op halfhoog-hoog vuur, roer regelmatig, tot de tomaten uit elkaar vallen en de uien gaar en goudbruin zijn. Verlaag het vuur tot halfhoog of halfhoog-laag als de saus aanbrandt.

Gooi de habanero weg (of druk hem plat tegen de zijkant van de pan als je van pittig eten houdt, zie opmerking). Giet de salsa in een blender, voeg het water en de tomatenpuree toe en blend tot je een gladde saus hebt. Zet opzij. Schep alle ingrediënten voor de kaasmix in een kom door elkaar.

Haal de aubergines als ze gaar en goed bruin zijn uit de oven. Schenk er wat salsa roja over en schep de kaasmix erop. Zet ze 6-8 minuten terug in de oven (die nog steeds op 230 °C staat), of tot de kaas borrelt en goudbruine plekkjes krijgt.

Laat de aubergines een paar minuten afkoelen, besprenkel ze met olie en dien op.



A

F

U

I

T

S

L

E

R

S

Koffie-ijs met Kahlua-saus

Roomijs

300 g double cream (minstens 45% vet),
op koelkasttemperatuur
90 g ahornsiroop
50 g pure of melkchocolade, grof geraspt
2 biologische eidooiers
1½ eetl. oploskoffiepoeder (als je
koffiegranules hebt, maal ze dan eerst
fijn)
2 theel. gemalen filterkoffie
1½ theel. vanillepasta
1½ theel. cacao
⅓ theel. zoutvlokken

Kahlua-saus

90 g tahin (roer voor gebruik goed door
zodat olie en vaste bestanddelen goed
mengen)
60 g Kahlua (of gezoete espresso)
40 g ahornsiroop
2 eetl. cacao
1½ theel. sojasaus of tamari
½ theel. vanillepasta

Kokosvlokken (naar keuze)

80 g gedroogd kokosschaafsel
60 g ahornsiroop
1 theel. gemalen filterkoffie
¼ theel. zoutvlokken
ongeveer 8 draaien zwarte peper uit de
molen

Opmerking

Voor een cafeïnevrije chocoladeversie van
dit ijs vervang je het oploskoffiepoeder
en de gemalen filterkoffie door dezelfde
hoeveelheid cacao.

Ik ben nooit heel erg goed geweest in het maken van echt roomijs. Het duurt te lang en er zijn te veel verschillende stappen en ik zal je eerlijk zeggen dat ik vrij lui ben als het om desserts gaat. Echt roomijs begint met een crème anglaise: je klopt eieren voorzichtig door warme melk en room, die soms een hele nacht met smaakmakers heeft moeten rusten, waarna je er ijs van draait dat je moet invriezen.

Ik probeer ingewikkelde desserts vaak te vereenvoudigen zodat ik in de helft van de tijd hetzelfde resultaat heb. En voilà: dit ijs maak je door alle ingrediënten in een standmixer door elkaar te kloppen voor je het mengsel invriest. Niks voorzichtig, niks rusten, niks ijsmachine – en toch krijg je ongelooflijk lekker ijs.

Een paar zomers geleden postte ik een versie van dit recept op Instagram en dat sloeg goed aan. De versie die ik nu geef is nog beter, met eidooiers in plaats van eiwitten en met chocoladespikkels erdoor. Ik heb het eerder gezegd en ik zeg het nog een keer: ik garandeer je dat dit een van de makkelijkste en beste ijsrecepten is die je ooit zult maken – en anders krijg je je geld terug.

Maak het ijs: doe alle ingrediënten in de kom van een standmixer. Klop 3-6 minuten met de garde op hoge stand tot de room dik is, tot middelstijve pieken blijft staan en de textuur lijkt op die van zacht softijs. Schep het roommengsel in een diepvriesdoos en strijk de bovenkant glad. Sluit af met het deksel en zet de diepvriesdoos 1 uur in de koelkast.

Maak de Kahlua-saus: klop alle ingrediënten in een kom door elkaar, tot de saus dik en glad is.

Haal na ongeveer 1 uur het ijs uit de vriezer en marmer twee derde deel van de Kahlua-saus erdoor. Sluit de diepvriesdoos weer af en zet hem 3-4 uur terug in de vriezer, tot het ijs is bevroren.

Als je de kokosvlokken maakt, verwarm dan de oven tot 160 °C. Schep de ingrediënten voor de kokosvlokken door elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en spreid alles zo goed mogelijk uit. Bak 16-18 minuten in de oven, of tot het kokos krokant en diep goudbruin is.

Bestrooi het ijs met de kokosvlokken, dien het op en geef de rest van de Kahlua-saus erbij. Na ongeveer 4 uur in de vriezer is de schepbaarheid van het ijs optimaal. Als het ijs keihard is bevroren, moet je het 15-20 minuten voor gebruik in de koelkast laten ontdooien.

