

Peruaanse rode peperpasta's

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

De keuken van Peru staat de laatste jaren in het middelpunt van de belangstelling. Gezond, anders dan andere keukens en verrassend lekker. Deze iets aangepaste peperpasta's en het gerecht van volgende week komen uit het boek 'Andina' (vrouw, gerecht of ingrediënt uit de Andes) van Martin Morales. Behalve een kookboek is dit boek een heerlijk leesboek met verhalen over en uit de Andes en vooral over de grote liefde van Morales voor zijn moederland Peru.

In het kookboek worden verschillende pasta's gebruikt, gemaakt van zowel gedroogde panca-pepers, als verse rode, gele, rocoto, habanero, madame-jeannette en amarillopepers. Deze pasta's worden gebruikt in veel gerechten. Zo ook in het recept dat volgende week op deze plek is te vinden. Bewaar dit recept dus goed.

Week voor de pancapasta de gedroogde pancapepers 2 uur in water. Laat ze uitlekken, maal ze kort met de staafmixer, voeg zout naar

smaak toe en zet tot gebruik opzij.

Maak terwijl de pancapepers weken de amarillopasta. Verhit de olijfolie in een kleine koekepan of halfhoog-laag vuur. Fruit de ui 7-8 minuten tot hij zacht maar niet bruin is, voeg de knoflook en pepers toe en fruit alles nog 2-3 minuten tot het zacht is. Voeg zout naar smaak toe.

**Laat de pasta volledig afkoelen. Maal de afgekoelde pasta kort met de staafmixer tot een gladde pasta en zet tot gebruik opzij. Bewaar de pasta maximaal 1 week in een afgesloten koelkastdoos in de koelkast.

Verhit voor de rocotopasta de olie, bak de ui 8-10 minuten en voeg de pepers en knoflook toe. Verder vanaf **.

Mocht dit allemaal te ingewikkeld worden, maak dan deze eenvoudige versie van een rode peperpasta.

Ontdoe rode pepers van zaad en zaadlijsten en bak deze tot alles zacht is in 1 eetlepel olie met 1-2 teentjes knoflook en een halve ui. Laat het mengsel afkoelen en maal het in een keukenmachine of met de staafmixer tot een pasta.

Ingrediënten:

Voor de pancapasta (ca. 30 ml): 2 gedroogde panca-pepers; zout

Voor de amarillopasta (ca. 100 ml): 1 el olijfolie; een kwart ui, gesnipperd; 2 tenen knoflook, fijngehakt; 2 amarillopepers of 2 middelhete rode chilipepers en 1/2 gele

chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt;

Voor de rocotopasta: 1 el olijfolie, een kwart ui fijngesnipperd; 1 rocoto- of 1 middelhete rode chilipeper en 1 habanero of madame-jeannette, zonder zaadjes en fijngehakt; 2 tenen knoflook, geplet