

Profielen kerstdiner - voorgerechten

Taco's met buikspek, pompoencrème, mango en paprika van Ruben



Benodigheden

Voor het buikspek:

1kg Buikspek
4 kaneelstokjes
10 kruidnagels
3 kardemom
4 piment
1 gedroogde chilipeper
10 koffiebonen
100 gram Roomboter
Zout
Blender
Vleesthermometer

Voor de mango:

2 Mango's, rijp maar niet te zacht
2 stengels citroengras
Amchoor (Gedroogde groene mango poeder)

1 blik Mangosap

Voor de paprika:

Gegrilde paprika in pot
BBQ met rooksnippers of blok

Voor de pompoencrème:

1 Flespompoe
Anijszaad (Venkelzaad kan ook)
Kamille
Suiker
Zout

Om af te maken:

Maistortilla's
Veldsla
Limoen

Bereiding

Buikspek

Rooster alle kruiden in een droge pan op laag vuur tot ze een klein beetje beginnen te walmen.

Maal vervolgens de kruiden zo fijn mogelijk in de blender.

Maak een mengsel van 20 gram zout en driekwart van het kruidenmengsel.

Verdeel dit rondom het vlees en laat dit 8-24 uur marineren.

Meng het laatste deel van de kruiden met 100 gram boter om een specerijenboter te maken.

Na het marinieren het vlees in een ovenschaal afgedekt met aluminiumfolie in de oven zetten op 100 graden. Doe de vleesthermometer erin en laat het vlees garen tot een interne temperatuur van 82 graden, dit duurt ongeveer 4-5 uur.

Uit de oven moet het vlees minstens 2 uur rusten op kamertemperatuur.

Snijd er daarna plakken van en bak die op middel-laag vuur met een lepel specerijenboter tot het vlees goudbruin is.

Mango

Schil en snijd de mango's in blokjes, snijd een stengel citroengras fijn en meng dit met de mango, voeg 2 eetlepels amchoor toe en zet vervolgens alles onder met mangosap, laat dit minstens een nacht marinieren.

Paprika

Steek de bbq aan en zorg voor een zacht vuur, het is belangrijk dat de bbq niet te heet is.

Lek de paprika's uit en dep ze droog met keukenpapier.

Gooi een hand rooksnippers op de bbq, leg de paprika's op de bbq, doe de deksel dicht en laat dit 20 minuten roken.

Pompoencrème

Snijd de pompoen in de lengte doormidden en gaar in de oven op 160 graden tot je ze met een mes makkelijk kan inprikken, dit kan tot 45 minuten duren.

Maak in de tussentijd suikerwater door 100 gram suiker met 100 ml water in een steelpannetje aan de kook te brengen.

Voeg 2 theelepels kamille en 1 theelepel anijszaad toe, zet het vuur uit en laat dit 15 minuten trekken.

Als de pompoen gaar is, schraap de zaadlijst eruit en gooi die weg, schep vervolgens het vruchtvlees in een kom.

Breng de pompoencrème vervolgens op smaak met een paar eetlepels suikerwater en wat zout.

Garneren/serveren

Warm de tortilla's op volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Warm de pompoencrème op in een pannetje en smeer een eetlepel op de taco's.

Leg er een paar stukjes vlees, mango en een halve paprika op.

Maak af met een paar blaadjes veldsla.

Dumplings (Jiao Zi) van Takpin



Dumplings is een verzamelnaam net als pasta. Daarbij heb je dan ravioli, macaroni, spaghetti enzovoorts. Jiao zi is een specifieke soort dumpling.

Benodigheden

Chinese kool of paksoi
lente-ui
gember
knoflook (optioneel)
varkensgehakt of kippengehakt
sesamzaadjes
Gyozo-vellen

Bereiding

Hak alle ingrediënten fijn en voeg ze samen. Hou wat lente-ui apart voor de garnering.

Meng er sesamolie en sojasaus doorheen.

Leg een eetlepel vulling op een gyozo-velletje en vouw dit dicht (voor verschillende vouwwijzen kijk dit filmpje: [\(2\) 6 ways to fold a dumpling - YouTube](#)). Om ze in de pan te bakken (frituren kan ook) is het belangrijk de dumplings zo te vouwen dat ze niet omvallen.

Verhit een laagje olie in een koekenpan en bak de dumplings enkele minuten tot de onderkant een krokant jasje heeft. Voeg water toe zodat het gaat stomen tot het gaar is en het water zo ongeveer verdampt.

Garneer de duplings met bosui en sesamzaadjes, Insta-waardig.

Serveer ze met een dipsaus die je kant en klaar kopt of maakt van sesamolie en sojasaus (zoals Takpin deed) of gember en azijn (traditioneel).