



Tartaar van krab, maïs met mole en koriander

8 stuks

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el limoensap
- 40 g amandelen
- 2 el zonnebloemolie + wat extra voor de mole*
- 25 g bittere chocolade (75%), fijngehakt
- 1 el rozijnen
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- 2 verse maïskolven
- 1 flinke bos koriander, fijngesneden
- 300 g gaar krabvlees, kant-en-klaar
- limoenpartjes om te serveren

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui in blokjes en meng met het limoensap en wat zout.
2. Frituur de amandelen goudbruin in de olie.
3. Laat afkoelen, draai in de kleine kom van de keukenmachine met de chocolade, rozijnen, paprikapoeder, wat zout en 4 el water tot een niet helemaal gladde, romige saus.
4. Maak eventueel iets dunner met een mengsel van wat water en zonnebloemolie.
5. Snijd de korrels van de maïskolven af.
6. Rooster ze ± 2-3 minuten in een droge pan tot ze gaan springen.
7. Snijd de koriander fijn.
8. Maak mooie ronde bergjes krabvlees per bord of serveer het op 1 grote schaal, maak een kuiltje in het midden, schep daarin een flinke lepel mole.
9. Leg ernaast een bergje maïs, koriander en rode ui.
10. Of meng alles al, behalve de mole.

***Voorbereiden:** maak 1 dag van tevoren de mole: een Mexicaanse, gevizelde saus van meestal fruit, pepers, specerijen en noten.

Mole poblano

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 gedroogde chile ancho*
- 1 gedroogde chile pasilla*
- 1 gedroogde chile mulato*
- 75 g rozijnen
- 40 g pistachenoten
- 50 g amandelen
- 50 g sesamzaad
- 50 g pompoenpitten
- 3 knapperige kleine maïstortilla's
- 1 el komijn
- 3 tl kaneel
- ½ el anijszaad
- 75 g masa harina of bloem, optioneel
- 1 rijpe banaan
- 1 fijngesneden ui
- 4 tenen knoflook in plakjes
- 100 g pure chocolade
- 30 g cacaopoeder
- 30 g bruine suiker of palmsuiker
- 250 ml kippenbouillon

ZO MAAK JE HET:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Verhit 150 ml olie en bak de chilipepers enkele minuten in de olie.



3. Haal de pepers uit de pan, doe ze met wat water in een sauspan, breng aan kook en laat zachtjes 20 minuten borrelen.
4. Voeg aan de pan met olie de fijngesneden ui, knoflookplakjes en de rijpe banaan in stukken toe. Doe ook de rozijnen erbij en bak mee.
5. Doe de nu zachte pepers in de blender. Voeg ui, knoflook, rozijnen en een scheutje kookwater van de chili's toe. Pureer fijn.
6. Druk de puree met een pollepel door de zeef.
7. Rooster de pistachenoten, pompoenpitten en amandelen 5 minuten in een hete oven, voeg dan het sesamzaad toe en rooster nog 10 minuten Laat afkoelen.
8. Maal fijn en voeg kippenbouillon, de chilipuree, bruine suiker, knapperige maïstortilla's, het anijszaad, de komijn, kaneel en eventueel de masa harina of bloem toe
9. Verhit de olie weer, voeg de mole, de chocolade en het cacaopoeder toe en breng ruim op smaak met zout. Laat 20 minuten borrelen. Bestrooi met sesamzaad.

*Bestel online, bij tjinstoko.eu bijvoorbeeld.

Bron: deliciousmagazine.nl