



**15 JAAR MEXICAN
FOOD REVOLUTION**

EL POPO
ACAPULCO BEACH RESORT

ACAPULCO BEACH



15 jaar El Popo

El Popo is veel meer dan een restaurant. Altijd al geweest. Voor ons althans. El Popo is een magische hotspot midden in de prachtige eeuwenoude Hanzestad Deventer, waar altijd het Mexicaanse zonnetje schijnt. Het is eigenlijk een soort Mexicaanse strandtent. Maar het gaat veel verder dan Mexicaans koken alleen. Elke dag dat wij opstaan en weer aan het werk gaan, willen wij gewoon een hele leuke dag beleven. Natuurlijk met elkaar, maar vooral ook met u.

Wij zijn dagelijks op zoek naar die unieke vakantiesfeer. Naar die 'even lekker weg – stemming ' die we allemaal zo hard nodig hebben. Naar ontspanning en naar plezier, maar dan in de Popo-wereld vol met cocktails en tapas, lachende gasten en leuke collega's. Wij proberen, als wij aan het werk zijn, zelf ook weer die ene bijzondere avond te beleven. Wij werken boven alles voor ons plezier. Lees de vorige zin gerust nog een keer. Hoe bijzonder is het tegenwoordig nog om echt plezier in je werk te hebben? Het moet eigenlijk niet eens als werken voelen, maar gewoon als een waanzinnige avond. En als dat lukt, dan ontstaat er een magische sfeer, waaruit soms zo'n onvergetelijke kolkend drukke Popo avond ontstaat. Met rijen wachters voor de deur, geflambeerde fajitas en kleurige schalen overdadig gevuld met tapas. Met spare-ribs uitpuilende pannen, luide muziek, gelach, geschreeuw, geklets, bier en cocktails. Verliefde stelletjes, voetbalteams, grote families, alles bij elkaar, allemaal op zoek naar een onvergetelijke avond. Net als wij.....

Op dit soort avonden is El Popo een revolutionaire vrijhaven voor vakantiesfeer.

Ik wil het ook niet mooier maken dan het is. Want het is natuurlijk wel doorwerken bij Popo. Tussen de 1000 en 1300 gasten in de week 'draaien' we wel. En dat zijn heel wat bordjes om af te wassen, heel wat eten om te bereiden en heel wat tafels om te bedienen. Maar die gasten, tja laten we eerlijk zijn, dat zijn gewoon hele goede kennissen geworden. Vaak weten wij wel wie u bent, wat u de vorige keer heeft besteld of waar wij het met u over hebben gehad. Wij zijn ook gewoon blij dat u er weer bent en we vinden niets vervelender dan gasten te moeten weigeren omdat we vol zitten...

Dat El Popo alweer 15 jaar bestaat is voor ons eigenlijk ongelooflijk. Dat El Popo een hippie-achtige smeltkroes van gasten en collega's is geworden, waar het bijna elke avond een echt feest is, is een collectieve droom die uitgekomen is. Vaak na het werk, bij de naborrel, halen wij met ons team (zo'n 35 man ongeveer) nog verhalen

op van vroeger. Ik weet nog precies wat het eerste gerecht was, dat besteld werd in maart 1999. En ik ken nog veel (ex-) medewerkers die allemaal hun bijzondere inbreng hebben gehad op onze organisatie! Allemaal hebben ze op hun manier bijgedragen tot wat Popo nu is. Want de meeste goede ideeën zijn bij toeval bedacht door (oud-)collega's. Zoals het flamberen van de bife, de juiste recepturen van de spare-rib marinades, de kortingsbonnen, de verfijning van de cocktails etc etc. Gelukkig komen onze oud-collega's nog vaak langs om een hapje te eten.... Ze begonnen bij ons als bijbaan naast hun studie en nou komen ze bij El Popo eten met hun kinderen!

Ik ben heel slecht in het schrijven van inleidingen. Want ik wil eigenlijk nog zo veel vertellen over ons glutenvrije menu, onze gratis kindergerechten op de zondag, de kortingsbonnen actie, ons weeshuis in Mexico, onze ex-collega's die zelf ondernemer zijn geworden, de huwelijksaanzoeken die bij El Popo zijn gedaan en nog veel meer Maar dat houdt u nog van mij te goed.

Voor u hebben wij namelijk een kookboekje gemaakt. En daar zou deze inleiding eigenlijk over moeten gaan. Het kookboekje dus. Onze eigen koks hebben hun favoriete recepten opgeschreven die ze thuis met veel plezier maken. Dat maakt de recepten best wel persoonlijk. Om een voorbeeld te geven, het koffie parfait ijs werd door een van onze patissier-koks gebruikt op zijn eerste date. Tot nu toe, succes gegarandeerd... De appel-enchilada komt uit het privé kerstmenu van onze chef-grill. Superlekker! En nu hebben wij het op papier gezet voor u. Gewoon om lekker te experimenteren thuis: Mexicaans genieten. Maar let op: koken hoort leuk te zijn, recepten zijn gewoon maar een voorstel en een richtlijn, zeker in Mexico. Doe er wat leuks mee, verras u zelf, uw vrienden en familie. Maar bovenal: geniet. Want als wij 1 ding hebben geleerd in de afgelopen jaren, dan is dat genieten met uw familie, partner en/of vrienden het aller- allerbelangrijkste is wat er bestaat!

Veel plezier,
Namens team El Popo,

Pablo El Popo

En de groettes van Bart, Haico, Inge, Jouke, Rita, Beer, Jaap en Jolien

Inhoudsopgave.

- 1. Koude avocadosoep**
- 2. Ceviche**
- 3. Quesadilla**
- 4. Sopa de tortilla**
- 5. Kiptortilla cannelloni style**
- 6. Escabeche**
- 7. Chimichanga**
- 8. Mexicaanse zoete maïs pannenkoeken**
- 9. Flan de caramel**
- 10. Parfait ijs**
- 11. Soppapilla cheesecake**
- 12. Enchilada's**
- 13. Black turtle beans**
- 14. Pico de gallo**
- 15. Guacamole**

ENTRADAS

(Voorgerechten)

KOUDE AVOCADO SOEP

*Koude soep met zeevruchten.
Perfect voor een gezellig feestje of tussendoortje!*

Deze prachtige groene soep is echt heerlijk op een warme lente dag in de tuin. Als je terug komt van het strand of na een lange dag op kantoor. Dat komt doordat deze soep zo makkelijk te maken is. Heerlijk om zelf van te genieten, maar ook perfect voor een gezellig feestje of tussendoortje. Hou je niet zo van garnaltjes? Dan zijn gerookte zalm snippers ook heerlijk erdoor (of beide zoals Pablo hem het liefst heeft!)

Wat
heb
je
nodig

1 komkommer	2 lepels limoensap
2 avocado's	1 tomaat
4 lente ui	200 gram Hollandse garnaltjes
500 ml groentebouillon	Paar takjes koriander en peterselie
150 gram zure room (plus nog wat extra voor de opmaak)	Peper & zout
	Staafmixer of keukenmachine

Hoe ga je te werk?

Snij de komkommer doormidden en verwijder het zaad. Dit gaat het makkelijkst met een klein lepeltje. Snij hem dan in stukken ter grootte van dobbelstenen en doe ze in een kom. Snij de avocado's door, om de pit heen en trek de helften van elkaar. Haal de pit eruit en schep het vruchtvlies met een lepel uit de schil. Snij in stukjes en doe deze bij de komkommer in de kom.

Dan snij je de lente ui in ringetjes en ook die doe je bij de komkommer in de kom. Voeg vervolgens de bouillon, limoensap en de zure room toe en mix alles met een staafmixer of keukenmachine tot een gladde vloeistof. Even proeven en dan naar smaak wat zout en peper toevoegen. Zet de soep in de koelkast om hem door en door koud te worden.

Ondertussen snij je de tomaat in partjes, verwijder je het zaad (bewaars dit eventueel voor een andere soep of saus) en snij het vruchtvlies in kleine blokjes en bewaar deze tot je de soep gaat serveren.

De opmaak

Schep wat van de soep in diepe borden of in soepkommen. Doe wat extra zure room in het midden. Bestrooi de soep met wat tomaten blokjes en de Hollandse garnaltjes. Pluk wat stukjes blad van de koriander en de peterselie en strooi dit er overheen.

KOUDE
AVOCADO SOEP



CEVICHE



CEVICHE

Zomers vis gerecht, zo lekker!

We zouden je een heel verhaal kunnen vertellen over de herkomst van dit gerecht, maar eigenlijk is het een stuk simpeler: je komt het in heel Mexico tegen en dat komt doordat Ceviche zo lekker is. Er zijn heel veel variaties met allerlei verschillende soorten vis of zeevruchten. En heel bijzonder: door het zuur van limoenen gaat de vis eruit zien alsof hij gaar is. Vergis je echter niet, het is een rauwe gemarineerde vis. Gebruik daarom ook alleen maar echt verse vis! Wij zijn dol op deze versie, hij is wat pittiger door de chili peper, maar als je de zaadjes en de nerf verwijderd, wordt het al een stuk milder. Hou je er niet van dan kan je de peper ook gewoon weglaten.

Wat heb je nodig

400 gram Tilapia filet

250 ml limoen sap (ongeveer 8 stuks)

2 tomaten

1 ui

1 chili peper

1 avocado

Sap van 1 limoen

5 takjes koriander

4 tarwe tortilla's

1 blikje zoete maïs korrels

Mayonaise

Zout en peper

Wat doe je ermee:

Doe het limoensap in een kom. Snij de tilapia filet in kleine blokjes en doe ze in de kom bij het limoensap. Snij de tomaten in partjes en verwijder het zaad. Snij de partjes in kleine blokjes en doe bij de vis. Pel de ui – ook hiervan mag je kleine blokjes snijden - en meng deze met de vis. Pluk de blaadjes koriander van de stokjes, snij ze fijn en voeg ook deze toe aan de mix in de kom. Snij de chilipeper in kleine stukjes en doe ook deze bij de vis. Roer alles goed door en laat dit zo'n twee uur marineren in de koelkast. Het is leuk om tussendoor even te kijken dan zie je hoe de vis verkleurt.

Ondertussen zet je een koekepan met een beetje olie op het vuur. Dit is om de tarwe tortilla's te bakken. Dat doe je één voor één aan beide zijden. Maak ze lekker krokant. Deze gebakken tortilla's noemen we tostada's. Ze hoeven niet zo heel erg lang, let op dat ze niet zwart worden en laat ze op het aanrecht afkoelen.

De opmaak

Smeer de tostada's in met een dun laagje mayonaise. Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil en snij hem in hele dunne plakjes. Verdeel al deze plakjes over de tostada's. Roer de vis nog even door en schep hem uit het vocht. Verdeel deze heerlijkheid over de tostada's en bestrooi met de maïskorrels.

• QUESADILLA •

*Vegetarische Mexicaanse tosties,
voor een zwoele zomernacht terwijl je salsa hebt
gedanst op een plein!*

Waar je ook bent in Mexico, de quesadilla vind je er vast wel in een van de lokale cafetarias. Of het nu een zondagmiddag is waarmee je een wild weekend afsluit, een zwoele zomernacht terwijl je de salsa hebt gedanst op een plein of door de week bij de lunch. De quesadilla is in Mexico de meest populaire snack. Het recept hieronder is een soort *basis*. Je kan er zelf nog dingen door doen. Bijvoorbeeld opgebakken gehakt, restjes kip of worst. Experimenteer ook eens met verschillende soorten kaas. Let er wel op dat hij niet te dik wordt!

Wat heb je nodig

2 grote tarwe tortilla's (12 cm)	1 ui
250 gram geraspte kaas (wij zijn bij popo dol op een mix van Gouda en cheddar)	4 schijfjes jalapeño
Paar takjes koriander	wat pico de gallo (pag. 39)
1 tomaat	

Wat doen we ermee?

Snij de tomaat in kleine blokjes, snipper de ui, hak de koriander fijn, snij de jalapeño zo klein als je kan en meng dit allemaal met de geraspte kaas. Zet een koekenpan met anti-aanbaklaag op een middenhoog vuur en leg hier een tortilla in. Bak deze een beetje krokant, maar laat hem niet verbanden!

Na ongeveer een minuutje draai je hem om en bestoof hem met het kaasmengsel. Laat hem nog even een seconde of dertig liggen. De kaas gaat nu wat smelten en dat is het moment om de andere tortilla er boven op te leggen.

Nu moet je hem omdraaien. Dit kan je voorzichtig doen, maar als je een grote deksel of bord hebt kan je de quesadilla er ook opschuiven. De pan er op zijn kop boven op leggen en dan alles omdraaien! Bak ook deze kant krokant en haal de quesadilla uit de pan!

De opmaak

Snij de quesadilla in 4 stukken en verdeel hem over 4 borden. Schep hier guacamole, pico de gallo en wat zure room bij. Ga zitten in de zon, geniet van de omgeving en vooral van je eten.

QUESADILLA



SOPA DE TORTILLA



SOPA DE TORTILLA (tortillasoep)

*Warme vegetarische wintersoep,
Alsof je bij een Mexicaan op bezoek bent.*

De Fransen hebben uiensoep. De Mexicanen vinden dat wel best, zij hebben tortillasoep. Het geheim van de Mexicaanse tortillasoep met die prachtige volle en iets zoete smaak zit hem in de tijd. Hij kan heel snel gemaakt worden, maar als je er de tijd voor neemt en alles zachtjes laat pruttelen, vult je hele huis zich met de heerlijke geur van al dat lekkers wat er in de pan zit. Het is net alsof je bij een Mexicaanse op bezoek bent. Het is een soep vol smaak en vol liefde. Alles wat je nodig hebt op een koude donkere winterdag.

Wat heb je nodig

3 tenen knoflook

2 uien

2 blikjes ontvelde tomaten

1 eetlepel sambal

1 eetlepel verse oregano (als
het gedroogde is een halve)

2 blaadjes laurier

8 takjes koriander

1 liter kippenbouillon

Een zak nacho chips

1 avocado, lekker rijp

1 recept pico de gallo

1 lepel suiker

Peper en zout

Zo ga je te werk

Hak de knoflook en snipper de uien fijn en zet dit met een beetje olijfolie in een hoge pan op laag vuur. Fruit alles zachtjes aan. De langzamer je dit doet, de mooier de knoflook en ui van smaak worden. Als je de ui fruit, komen precies die stoffen vrij die een zoete smaak geven. Let er wel heel goed op dat het niet verbrandt. Donkere knoflook wordt heel bitter. Hou het pitje dus op het laagst en blijf roeren! Hak ondertussen de koriander, maar hou een paar blaadjes achter de hand voor de opmaak.

Als je tevreden bent met je uien, voeg je de tomaten, koriander, sambal, oregano en laurier toe. Verwam dit ook zachtjes en laat het lekker pruttelen. Minimaal 15 minuten, maar de langer je dit doet de zoeter de tomaatjes gaan smaken. Dus ga ervoor! Voeg de bouillon toe en laat alles nog even 10 minuten zachtjes koken. Haal de laurier uit de pan. Voeg 2 volle handen nacho's toe en pureer alles met de staafmixer totdat je een gladde soep krijgt. Voeg de suiker toe en breng op smaak met zout en peper.

De opmaak

Schil de avocado en snij het vruchtvlees in blokjes. Schep de soep in diepe borden. Doe in het midden de pico de gallo, schep hierop wat zure room. Steek hier een paar nacho's in. Strooi wat van de avocado over de soep, paar blaadjes koriander erop. Zet de overige pico de gallo op tafel voor de liefhebber. En genieten maar!

PLATOS PRINCIPALES

(Hoofdgerechten)

KIPTORTILLA CANNELLONI STYLE



KIPTORTILLA CANNELLONI STYLE

*De Italiaans ogende kip tortilla's,
Mexicaans met een Italiaanse look.*

Hulde aan restjesdag! Voor deze kiptortilla kan je wat kip garen, stoven of bakken, maar als je nog wat hebt staan is dat ook heerlijk om te gebruiken. Dit gerecht is onvoorstelbaar makkelijk om te maken met een spectaculair resultaat. Je zal verbaasde gezichten aan tafel hebben. (en dat is toch waar we het voor doen!!) Want de Italiaans ogende tortilla's smaken Mexicaans. Mexicaans met een Italiaanse look, wat wil je nog meer? Wij gebruiken bij Popo altijd kippedijen in plaats van kipfilet, want de dij smaakt lekkerder dan de filet én wij vinden het belangrijk dat het hele dier gebruikt wordt en niet alleen de borst. Zo hebben wij natuurlijk ook de wings op de kaart staan.

Wat
heb
je
nodig

2 kipfilets of ongeveer 150 gram kippedijen, in reepjes gesneden
6 takjes koriander (fijngesneden) en nog wat andere lekkere verse kruiden
2 uien
4 tenen knoflook
1 courgette
250 gram cherry tomaatjes

1 klein blikje maïskorrels
1 pot gegrilde paprika (450 gram)
140 gram tomaten puree
Geraspte kaas, olijfolie, suiker
Zout en peper
Tarwe tortilla's klein ongeveer 15 cm
Oregano
Ovenschaal

En wat gaan we doen?

Eerst bakken we de kipreepjes, lekker in boter met wat zout en peper, zodat de kip goudkleurig randjes krijgt. Haal de kip uit de pan. Daarna snij je twee tenen knoflook en een ui fijn. Doe wat olie in de pan en fruit hier de ui en knoflook in. De courgette snij je in blokjes en doe je bij de ui en knoflook in de pan. De cherrytomaatjes halveer je en voeg samen met de maïs ook aan de uien toe. Nadat je alles een minuut of vijf op hoog vuur hebt gebakken doe je de kip en de koriander erbij. Samen met lekker wat peper en zout en oregano om alles wat op smaak te brengen. Als het goed is, heb je nu nog een ui en wat knoflook over.

Deze snipper je fijn en doe je met wat olie in een pan om even kort aan te bakken. Let op dat je het niet laat verbranden! Zet het vuur een beetje lager, maar niet te laag en voeg de tomatenpuree toe en bak deze even mee. Dan voeg je de paprika's inclusief het vocht toe en pureer je alles met de staafmixer. Dit kan je gewoon doen in de pan, maar als je wilt mag je het ook in die speciale staafmixer beker schenken en dan pas pureren. Leg de tortilla's op je aanrecht en vul elke tortilla met de kip groentemix. Rol de tortilla's op en leg ze met de naad naar beneden in de ovenschaal. Giet de paprika saus over alles heen en bestrooi met geraspte kaas. Doe dit 20 min in een oven op 180 graden. Met wat rijst of bonen, maar in ieder geval met lekker veel guacamole en zure room!

• ESCABECHE •

Traditioneel is het een ontbijt gerecht, maar wij eten het vééél liever op die warme zomeravond.

Stel je een warme, zwoele zomer avond voor. Je bent de hele dag lekker buiten geweest en met de zon nog op je huid ga je de keuken in. In de tuin zitten de mensen waar je van houdt, te kletsen. Je hoort ze door het keukenraam terwijl je begint met koken. Je maakt een visgerecht wat een beetje zuur is maar ook wat zoet. En met de frisse salade en wat brood erbij zet je de zomer op tafel. Escabeche is een gerecht wat in bijna alle Spaanssprekende landen wel voorkomt. In Mexico, Panama en Spanje. Maar ook zelfs op de Filipijnen. Traditioneel is het een ontbijt gerecht, maar wij eten het vééél liever op die warme zomeravond.

Wat heb je nodig

4 tilapia filets of andere witte visfilet	1/2 theelepel gemalen komijn
1 ui	75 cl witte wijn azijn
2 tenen knoflook	125 cl groente bouillon
1 rode paprika	1 lepel donkere basterd suiker
1 groene paprika	50 gram geroosterde pijnboompitten
2 laurier blaadjes	140 gram rozijnen
1 lepel oregano	Limoenschijfjes

Wat doen we ermee

Zet de oven aan, standje hetelucht, zodat deze kan voorverwarmen op 200 graden. Je begint met snijden. De knoflook fijn, de uien in halve ringen en de paprika in dunne stroken. Pak een koekenpan en doe daar een beetje olie in. Op een zacht vuurtje fruit je de uien, knoflook en rozijnen. Na zo'n 5 min voeg je de paprika, oregano, laurier en komijn toe en bak je dit nog even zachtjes door.

Voeg de suiker, azijn en bouillon toe en breng alles aan de kook. Als het geheel kookt zet je het vuur wat zachter en laat je het gerecht een minuut of vijf doorpruttelen. Dan doe je de tilapiafilet in een oven schaal en giet de escabeche erover.

Schuif de schaal in de oven en bak hem 20 min op 200 graden. Garneren met pijnboompitten en limoenschijfjes.

Eet smakelijk!

ESCABECHE



CHIMICHANGA



• CHIMICHANGA •

Mexicaanse lekkernij is echt voedsel voor de ziel.

Met waterige tanden, glunderende oogjes en vol ongeduld zit de gemiddelde Popotopper tijdens het personeelseten aan tafel als er chimichanga's zijn. En dat is niet zo gek, deze Mexicaanse lekkernij is echt voedsel voor de ziel. Elke hap is een beetje geluk. Je kan deze gevulde, gefrituurde burrito vullen met kip, gehakt en vis. Maar pas op, bij deze vegetarische versie gevuld met paddenstoelen eet je ook zo je vingers op.

Wat heb je nodig

4 grote tortilla vellen
500 gram gemengde
paddestoelen
1 blikje refried beans
Pico de Gallo

1 ui
12 gram verse koriander
fijngesneden
2 teenjes knoflook
rode rijst

Zure room
Guacamole
geraspte kaas
bloem

Wat doe je ermee?

Terwijl je de frituur pan verwarmt tot 180 graden, snipper je de ui en snij je de knoflook fijn. Zet een pan op het vuur en doe er een beetje olie in en fruit de ui met de knoflook even aan. Aanfruiten is zachtjes bakken zo dat de ui een beetje gaat glimmen. Maar pas op, bak je het te hard, dan wordt de ui bruin en smaakt deze bitter. Snij de paddestoelen in stukken - ze mogen lekker grof blijven - en doe ze, terwijl je het vuur hoger zet, in de pan. Voeg de koriander toe en bak alles nog even door.

Leg de tortilla vellen op het aanrecht en meng wat bloem met water tot een dikke pap. Dit gebruiken we straks als lijm om de tortilla mee dicht te plakken. Neem de bonenpuree van de refried beans en leg deze in een streep over het midden van de tortilla's. Voordat je de paddenstoelen toevoegt, leg je wat rijst op de bonenpuree en bedek je het met kaas.

Het vouwen van de tortilla is een vak apart:

Vouw de zijkanten een stukje over de vulling naar binnen. Vouw de onderkant hier over heen. Rol hem een stukje door maar laat nog een stuk tortilla open. Smeer deze in met wat van de bloempasta. Rol hem nu verder op. Als het goed is heb je nu een mooie dichte burrito. Mochten er nog wat openingen zijn, kan je deze nu nog dichtplakken en drukken met wat van de pasta. Nu frituur je ze totdat ze mooi goudbruin zijn. Let op frituur er niet meer dan 2 tegelijk. En draai ze af en toe even om zodat beide kanten lekker krokant worden. Serveer ze met een ruime hoeveelheid guacamole, zure room, pico de gallo en eventueel (maar wij houden daarvan) pikante saus! En let goed op. Ze zijn enorm lekker en wachten tot het eten vereist wat wilskracht, maar ze zijn enorm heet van binnen dus laat je chimichanga een beetje afkoelen.

MEXICAANSE ZOETE MAIS PANNENKOEKEN

*Perfect als hoofdgerecht voor de kinderen,
maar ook lekker als zoet hapje!*

Iedereen kent ze wel ... pannenkoeken, maar dan vast niet deze. Mexicaanse pannenkoeken worden niet gemaakt met alleen wat bloem, water en eieren. In Mexico gebruiken ze ook wat maïsmeel gemengd met griesmeel. Bij ons in de winkel staat dat bekend als Polenta, de Noord Italiaanse benaming. En dat geeft een totaal andere en vooral lekkere pannenkoek, zowel hartig als zoet. Je eet je vingers erbij op en je kan ze met alles vullen wat je maar lekker vindt! Perfect als hoofdgerecht voor de kinderen, maar ook lekker als zoet hapje.

Wat
heb
je
nodig

140 gram bloem

90 gram fijne polenta

2 flinke lepels suiker

een snuf zout

2 theelepels bakpoeder

1 ei

300 ml karnemelk

70 gram gesmolten boter

Hoe ga je te werk?

Pak een grote kom en zeef hierboven de bloem, polenta, suiker, zout en bakpoeder. Maak hierin een kuiltje en doe hier in het ei. Klop dit erdoor en voeg dan beetje bij beetje de karnemelk toe. Klop als laatste de gesmolten boter erdoor.

Doe een beetje olie in een koekenpan met anti aanbaklaag en wacht tot het heet is. Schep een soeplepel beslag in de pan en bak ze tot er belletjes aan de bovenkant ontstaan. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant goudbruin.

Eigenlijk net als de Nederlandse pannenkoek, maar dan Mexicaans. In Mexico super lekker met Cajeta (caramel van geitenmelk) Maar dat is in Nederland niet te krijgen, huisgemaakte jams of de bekende Nutella met banaan doen het gelukkig altijd goed.

MEXICAANSE ZOETE
MAIS PANNENKOEKEN



POSTRES

(Desserts)



• FLAN DE CARMEL •

*Het is niet moeilijk om te maken,
maar je steelt er wel de show mee!*

Een heerlijk toetje wat in veel landen onder een verschillende naam en met een net iets andere receptuur voorkomt. De Britten hebben de Custard, de Fransen de Crème Brulee, in Spanje de Crema Catalana en Mexico is er de Flan. Het is niet eens zo heel moeilijk om te maken, maar je steelt er wel de show mee. Vooral met je zelfgemaakte karamel, maar pas daar wel mee op. Je karamel kan ontzettend heet zijn en daar kan je je vervelend aan branden!

Wat heb je nodig

100 gram suiker	merg van een halve vanillepeul
120 gram volle melk	120 gram ongezoete slagroom
200 gram gecondenseerde melk	4 gram maïzena
50 gram ei	
25 gram eigeel	
rasp en sap van 1 sinaasappel	

Wat doe je ermee?

Verwarm de oven voor op 170 graden en breng een pan met water aan de kook. Doe de suiker samen met 75 ml water in een steelpannetje en zet dit op het vuur. Zodra het begint te koken zet je het vuur zachter. Karamel is hét gerecht waarbij geduld loont. Staat het vuur te hoog, dan krijg je een donkere en bittere karamel. Heb je het vuur laag staan en roer je terwijl de suiker begint te kleuren, dan krijg je een lichte kleur en een zalig zoete smaak. Let op: zodra de karamel lichtbruin is, de pan snel van het vuur halen. Verdeel de karamel over je vormpjes en laat het afkoelen.

Doe de gecondenseerde melk, eieren, eigeel, rasp, sap, maïzena en het vanillemerg samen in een kom. Meng dit met een staafmixer tot een glad mengsel. Voeg nu de room toe en meng het nog even kort. Je krijgt een geelkleurig, roomachtig mengsel wat je ook over de bakjes verdeelt. Voorzichtig, want de caramel ligt er al in.

Maak een theedoek nat en leg deze in een ovenschaal of een braadslee. Zet hier de bakjes op en giet voorzichtig het kokende water in de ovenschaal totdat je bakjes bijna onderwater komen te staan. Pas op dat je geen water in de vormpjes morst, waar het flan mengsel al in zit. Zo kan je de bakjes au-bain-marie in de oven verwarmen. Au-bain-marie betekent letterlijk: Marie die in bad zit, het is een manier van verwarmen waarbij jouw gerecht niet direct op de warmtebron staat en zo niet verbrandt. Zet de schaal voorzichtig in de oven. En laat hem een uur in de oven staan. De flan is klaar zodra hij gestold is. Je kan het gerecht in de bakjes serveren maar omgekeerd op je bord is het veel mooier, dan loopt de caramel er mooi over heen.

• PARFAIT IJS •

Ijskoud de lekkerste!

Parfait is stilstaand bevroren ijs. Normaal ijs wordt gedraaid terwijl het bevriest. Al het ijs dat wij bij El Popo zelf bereiden, is van dat stilstaande bevroren ijs, want daar zijn wij dol op. De textuur is net iets anders en het smelt net wat lekkerder in je mond. Daarbij is dit ijs ook nog eens makkelijk thuis te maken. Wij gebruiken gepasteuriseerd eigeel in het recept. Zo heb je nooit gedoe met salmonella. Sommige supermarkten verkopen het en anders is het ook verkrijgbaar via het internet. En we gebruiken trouwens Mexicaanse koffie beans in de keuken, maar dat mogen ook best wel Italiaanse zijn hoor!

Wat
heb
je
nodig

100 gram eigeel
150 gram suiker
250 ml slagroom

1 espresso (koud)
1 espresso kopje gevuld met Kahlua
1 eetlepel vanillesiroop

Wat gaan we doen?

Voor het eigeel heb je een roestvrijstalen kom of een klein pannetje nodig, want nadat je het erin hebt gegoten ga je het au-bain-marie verwarmen. Dit doe je door de kom of pan in een grotere pan met kokend water te zetten. Terwijl het eigeel verwarmt, klop je het met een garde op. En terwijl je dit doet, meng je de suiker erdoorheen. Blijf kloppen totdat het mengsel warm is en de suiker goed is opgenomen. Dan is het ook klaar, het ei moet natuurlijk niet gaan stollen!! Laat dit nu even afkoelen. En doe er vervolgens de siroop, koffie en Kahlua doorheen.

In een andere kom klop je de slagroom tot een dikke bijna lobbige yoghurt. Spatel dit voorzichtig door het eigeel. Bekleed een cakeblik met wat plastic folie en giet het mengsel hierin. Laat het nu door en door bevriezen in de vriezer. Dit kan wel een dag duren, dus het beste kun je dit gerecht minimaal 1 dag van te voren bereiden.

De volgende dag haal je het ijs uit het blik en snij je het in stukken.

Het is eigenlijk leuker om het ijs niet in een cakeblik te gieten, maar juist in kleine koffiekopjes. Die kopjes zet je vervolgens afgedekt in de vriezer. Voordeel is natuurlijk dat ze sneller bevriezen, en dat je direct een leuke presentatie hebt: gewoon het kopje op het schoteltje leggen, beetje slagroom er op en klaar!!

PARFAIT IJS



SOPPAPILLA CHEESECAKE

*Mexicaanse cheesecake,
heerlijke zoete taart!*

Deze taart is heerlijk! En super makkelijk om te maken. Als je hem gemaakt hebt, kom gerust een stukje langs brengen. Wij zijn er dol op!

**Wat
heb
je
nodig**

450 gram Monchou

200 gram suiker

1 vanille peul

2 blikken kant en klaar croissant deeg

150 gram suiker

2 gram kaneel

115 gram boter

60 ml honing

Hoe gaan we het maken?

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng de Monchou met de 200 gram suiker. Snij de vanille peul doormidden, schraap de peul leeg en meng dit door de Monchou. De boter, kaneel en de overige 150 gram suiker meng je nu tot een glad mengsel en je houdt deze – voor nu – apart.

Nu gaan we alles in elkaar zetten. We beginnen met de vierkante taartvorm, die smeer je in met een beetje boter en de bodem bedek je met het croissantdeeg. Verdeel hierover het monchou mengsel. Strijk het zo glad mogelijk uit. Leg hierover nog een laag croissant deeg.

Verdeel het botermengsel over de laag croissantdeeg. Het is niet echt smeren, maar meer een beetje hier beetje daar. In de oven smelt de boter toch wel en vloeit het uit over het geheel. Dus verdeel het lekker grof.

Bak dit 30 minuten in de oven.

Als dit heerlijke nagerecht uit de oven komt en nog goed warm is, smeer je de honing erover. Laat hem nu door en door afkoelen en snij in blokken.

Eet ze zo lekker op! Of serveer ze met vanille ijs!

• ENCHILADA'S •

*Waar iedereen van smult.
Een echt traditioneel mexicaans gerecht!*

Dit is het nagerecht waar iedereen van smult. Van een appel enchilada word je gewoon blij. Dit traditionele Mexicaanse gerecht is eigenlijk gewoon een tortilla met vulling. En meestal bestaat die vulling uit vlees met kaas, maar als nagerecht vullen wij hem met appel en serveren wij hem met vanille-ijs. En het mooiste is, dat het ook makkelijk te maken is. Vergelijk het met een soort Apfelstrudel, maar dan makkelijker!

Wat heb je nodig

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 3 appels | ½ eetlepel kaneel |
| 6 tarwe tortilla's | 100 gram donkere basterdsuiker |
| 75 gram gewelde rozijnen | 100 ml water |
| 75 gram roomboter en een beetje om te bakken | Rasp van 1 vanille peul |
| 25 gram geroosterd amandelschaafsel | 25 ml tequila (het liefst gerijpte) |
| 100 gram kristalsuiker | |

Wat doen we ermee?

Warm de hetelucht oven voor op 180 graden. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij de appels in kleine blokjes. Meng de appelblokjes met de kaneel, de helft van de suikers, de rozijnen, het amandelschaafsel en de vanillepeul. Je voelt nu al aan dat dit lekker gaat worden.... Dan laat je de boter zachtjes smelten in een koekenpan en bak hier het appelmengsel in, zo'n 2 a 3 min. Haal de pan van het vuur en zet deze even aan de kant.

Doe de roomboter, de resterende kristalsuiker en basterdsuiker, het water en de tequila in een steelpannetje. Laat dit op een laag pitje langzaam smelten zodat het een gladde siroop wordt.

Ondertussen leg je de tortilla's naast elkaar op je werkblad en verdeel je hier het appelmengsel over. Nadat je de tortilla's met de vulling hebt opgerold, leg je ze naast elkaar in een ovenschaal. Let erop dat je dit doet met de naad naar beneden, dan blijven de rolletjes dicht. Nadat je de siroop over de opgerolde tortillas hebt gegoten, zet je de schaal in de voorverwarmde oven. 20 minuten bakken op 180 graden.

Lekker!

ENCHILADA'S



GUARNICIONES

(Bijgerechten)



BLACK TURTLE BEANS

250 gram black turtle beans
1 blaadje gedroogde laurier
½ eetlepel uienpoeder

1 eetlepel paprika poeder
1 eetlepel knoflook poeder
1 eetlepel zout

Week de bonen eerst een nacht in ruim water. Hierdoor verkort je de bereidingstijd en scheuren ze niet tijdens het koken. Giet de bonen af en doe ze in een pan. Voeg de overige ingrediënten toe, zet alles ruim onder water en breng op hoog vuur alles aan de kook. Draai nu het vuur laag en laat het ongeveer 1 uur tot 1½ uur zachtjes pruttelen. De bonen zijn klaar als ze zacht zijn. Let er wel op dat ze niet droog koken. Kijk dus even af en toe en voeg eventueel nog wat water toe. (Dikke Tip: Kook ze met de kruiden, wat ui, tomaat en stukjes wortel in een lichte bouillon voor een heerlijke Mexicaanse bonensoep. Beetje koriander erover en klaar!)

PICO DE GALLO

4 rijpe vlees tomaten
koriander
zout
limoensap

1 dikke ui
jalapeño
peper

Snij de tomaten en uien in blokjes. Hak de koriander en jalapeños fijn. Meng dit samen met wat limensap, zout en peper door elkaar en laat even op kamertemperatuur rusten.

GUACAMOLE

Deze Mexicaanse saus kent toch iedereen! Dus vanaf nu niet meer uit een potje!

2 rijpe zachte avocado's
1 kleine ui helemaal fijngesnipperd
1 tomaatje in kleine blokjes
4 takjes koriander fijngesneden

4 plakjes jalapeño pepers fijngesneden
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel zure room
Peper, zout & suiker

Snij de avocado's rondom door tot op de pit. Draai de helften langs elkaar heen in overgestelde richting en trek ze van elkaar af. Verwijder nu de pit. Lepel het vruchtvlies uit de schillen. Prak dit een beetje fijn. Voeg nu de ui, tomaat, koriander, jalapeño, citroensap en zure room toe. Roer alles flink door elkaar. Voeg naar smaak zout, peper en suiker toe.





**El Popo Acapulco Beach Resort • Brink 13 7411 BR Deventer
Reserveerlijn: 0570-618608 • deventer@elpopo.nl • www.elpopo.nl**

BEACH



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

