

# 'Peruvian Cuisine'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



## Maandmenu januari 2020

Pisco sour (cocktail)

\*

Ceviche

\*

Anticucho de corazon, pollo & higado de pollo

\*

Causa de camarones en salsa Tibia

\*

Ají de Gallina

\*

Suspiro de Limena, Lucuma-ijs, Huevo Chimbo

\*

Dranken: Chicha morada (donkerrode maisdrank, alcohol vrij)  
Cusqueña (Peruaans bier)

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 personen.*

## Toelichting op het menu:

Peru is een enorm land: van noord naar zuid meet het 1250 km. Dat is de afstand van Amsterdam naar Gibraltar. Het land ligt ten zuiden van de evenaar, dus is het noorden aanzienlijk warmer dan het zuiden.

Het land kent drie totaal verschillende klimaatzones: de kust in het westen kent veel woestijnen. Verder zijn er veel rotsachtige kliffen. In dit gebied zijn veel zilvermijnen.

Het midden wordt gekenmerkt door een jong hooggebergte met zeer steile pieken van wel 6000 meter boven zeeniveau (vergelijk: de Mont Blanc, Europa's hoogste berg is 'slechts' 4800 meter hoog). Soms zie je in één blikveld wel drie van die '6000 meterpieken'. Er is natuurlijk 'eeuwige sneeuw' en veel bergen zijn op de wat lageregelegene hellingen overwoekerd met bromelia: een kamerplant bij ons.

In het oosten ligt het tropisch laagland-regenwoud, vaak nauwelijks toegankelijk en met een ongekend weelderige begroeiing. Er woont bijna niemand.

Het land is 31 maal zo groot als Nederland en er wonen zo'n dertig miljoen mensen.

De bevolking bestaat voor een groot deel uit Andes-indianen en mestiezen: hun markante koppen zie je overal in het straatbeeld. Verder blanken van Europese afkomst waaronder vanwege het koloniaal verleden veel mensen met Spaanse roots. Men ziet ook veel mensen met Italiaanse, Japanse (*Peruano-japonés of nipo-peruano*) en Chinese achtergrond. Dit zijn mensen waarvan de voorouders voornamelijk aan het eind van de negentiende eeuw naar Peru kwamen om als arbeidskracht te werken aan de industrialisering van het land, waaronder de aanleg van spoorwegen: de oorspronkelijke bewoner liet zich immers niet snel verleiden tot het doen van zware arbeid.

Van Peru en met name van de hoofdstad Lima wordt wel gezegd dat dit het culinaire hart van Zuid-Amerika is. Er zijn in Lima echt heel veel toprestaurants: ik mocht in 2007 bij diverse van deze culinaire tempels een hapje mee-eten.

Er zijn vanwege de bevolkingsopbouw veel gerechten die we tegenwoordig 'fusion' noemen. Zo is de ceviche uit dit menu een mengeling van de Inka- en de Japanse keuken. Verder kent men het begrip Chifa: de Chinees-Peruaanse keuken. Toen ik in Peru was lunchten we drie of vier keer per week bij 'de Italiaan': met een Italiaans-Peruaanse keuken wel te verstaan.

In het hooggebergte heeft men dan weer typische gerechten uit de oorspronkelijke Inka-keuken: gerechten met Alpaca, een kleine lama, en 'Cuy', een grote cavia zijn typische voorbeelden van die keuken.

Peru is het land van de aardappel. Er wordt vaak gespeculeerd over het aantal verschillende soorten. Lastig om te bepalen wat waar is, maar het begint zo'n beetje bij drieduizend soorten, terwijl sommigen dan weer beweren dat het er meer dan tienduizend zijn.

Mais is ook zo'n typisch Peruaans product in vele variëteiten, net als de ají: Peruaanse pepertjes en de bataat, de zoete aardappel. Lucuma is een hele bijzondere vrucht die alleen in Peru voorkomt. Hij lijkt op mango maar ook op avocado, maar smaakt heel anders dan de andere twee. Er wordt vaak ijs van gemaakt.

Verkrijgbaarheid van Peruaanse producten:

Dat is best lastig: Alpaca en Cuy kun je vergeten in Nederland: er wordt geen slachtvergunning afgegeven voor deze dieren en import is nauwelijks beschikbaar. Zo ook diverse bijzondere aardappelsoorten zoals de 'gele aardappel': buiten Peru nauwelijks te krijgen. Mais: van wit tot zwart. De vele Peruaanse variëteiten zijn er nauwelijks in Nederland. Lucuma: idem. Logisch, want de vrucht is erg kwetsbaar. Ají is in de vorm van pasta redelijke verkrijgbaar. Vers wordt het een heel stuk lastiger. Al met al dus een hele puzzel om alternatieve ingrediënten en producten te vinden.

Wat de drank betreft: Pisco is hier en daar wel verkrijgbaar. Chicha Morada wordt al veel lastiger, net als Peruaans bier en Peruaanse wijn.

Maar er is ook goed nieuws: In Purmerend nota bene zit de webwinkel 'Que Rico van Miryam' (Miryam is Peruaanse). Daar kun je heel wat Peruaanse spullen krijgen. Zie [www.que-rico.nl](http://www.que-rico.nl) Als je Miryam belt mag je ook wel bij haar langskomen (Baanstede). Ik kocht bijna alle Peruaanse ingrediënten en producten bij haar. Misschien kookt ze wel een avondje met ons mee!

**Door de dessert-partie te maken. Deze partie perst ook het limoensap voor alle bereidingen uit**

**Pisco sour (cocktail voor 10 à 14 glazen)**

Deze cocktail wordt als de nationale cocktail gezien: iedereen kent hem, iedereen drinkt hem.

<p>Kist limoenen</p>          <p><b>Pisco sour</b></p> <p>100 g suiker 100 g water 500 ml pisco (rest naar nagerecht) 350 g limoensap Ca 500 g ijsblokjes 3 eiwitten</p>	<p><b>Vorbereidingen</b></p> <p>1. Pers de limoenen (met de Magimix met citrus-opzetstuk) voor alle bereidingen uit, maar zodanig dat je het wit van de schil niet raakt, anders wordt het sap meteen bitter. Houd het sap koel in een schenkan die je in een ijsbad zet. Is er aan het eind van de avond limoensap over, zorg dan dat dat ingevroren wordt in handzame bakjes.</p> <p><b>Pisco sour</b></p> <p>2. Maak in de Thermomix een suikerstroop van de suiker en het water. Verwarm (ca 50°C) en roer tot alle suiker is opgelost. Laat wat afkoelen. 3. Voeg de pisco en het limoensap toe. Vul aan met wat ijsblokjes. Blender nu krachtig zodat het ijs helemaal vermalen wordt. 4. Voeg nu het eiwit toe en blender nogmaals krachtig.</p>
---	--

**Opmaak en uitserveren**

Serveer de pisco sour in tumblers (whiskyglazen). Laat de cocktail even rusten zodat het schuim en de vloeistof separeren.

## Ceviche (10 personen)

Deze ceviche is de traditionele ceviche die in heel Peru wordt gegeten. Er zijn ook andere ceviches, maar dit is min of meer de 'standaardversie'.

<p><b>Ceviche</b> 1 maïskolf (bij voorkeur wit) 1 oranje bataat Krop sla of romain-sla Pot limabonen (grote witte bonen) Pot koriander</p> <p>2 zeebaarzen 600/800 Twee rode uien Rode ají limo (milde rode peper) Gele ají limo (milde lichtgele peper) Limoensap</p> <p>Maïs Chulpe (gedroogde maïskorrels)</p>	<p><b>Ceviche</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Kook de maïskolf gaar in gezouten water. Snijd in schijven van ongeveer 1 cm dik.</li><li>6. Kook de bataat in de schil gaar. Snijd er schijven van en steek uit in tonnetje</li><li>7. Spoel de limabonen schoon en controleer of ze beetgaar zijn. Eventueel nakoken.</li><li>8. Schub en fileer de baarzen. Ontvel ze en snijd het visvlees in blokjes zo groot als een dobbelsteen. Doe in een schaal die in een grotere schaal met ijswater staat.</li><li>9. Snijd de rode ui in dunne ringen en meng met de vis.</li><li>10. Snijd een paar schijfjes van de pepertjes voor garnering. Snijd van de rest een fijne brunoise en meng met de vis.</li><li>11. Frituur de gedroogde maïskorrels (5 pp is voldoende) maar pas op: ze kunnen poffen en zonder deksel op de pan of friteuse wordt het dan best gevaarlijk in de keuken!</li><li>12. Gebruik alleen het binnenste van de sla (coeur de lettuce). Was die niet!</li><li>13. À la minute: meng het limoensap met de vis. Zorg dat je klaar staat om te serveren: de ceviche is met 30 – 60 seconden gaar genoeg. Proef de 'leche de tigre' (de marinade; het limoensap dus) en voeg extra limoensap naar smaak toe. Zorg dat je veel marinade hebt: die wordt ook geserveerd.</li><li>14. À la minute: snijd de korianderstelen in zeer kleine brunoise en reserveer de blaadjes.</li></ol>
---	--

## Opmaken en uitserveren

Gebruik een kom of kombord. Rangschik sla, bataat, maïsschijfje, gefrituurde maïs en bonen in het bord. Leg in het midden een hoopje vis/ui/pepermengsel. Bestrooi met de koriandersteeltjes en garneer met een paar korianderblaadjes en enkele ringetjes van de ají (pepertjes). Laat de borden meteen uitserveren. Zeef de overgebleven marinade (dit heet de 'leche de tigre'; 'tjgermelk') en serveer die in borrelglaasjes bij het gerecht.  
Serveer (Peruaans) bier bij dit gerecht. (ca 1 flesje voor 2 personen)

## Anticucho de corazón, Pollo & Hígado de Pollo

Vlees op een stokje: runderhart, kip en kippenlevertjes. Dit is 'street food' dat je overal kunt kopen. Gemarineerd en met wat saus van ají amarillo (oranje pepertjes)

NB: we gebruiken een kalfshart: runderhart is veel te groot.

<p><b>Anticucho.</b></p> <p>Satehprikkers 45 stuks</p> <p><b>Voor de runderhartmarinade:</b> Wat pasta de ají panca Neutrale olie Lichte (wittewijn)azijn</p> <p>Runderhart (kalfshart)</p> <p><b>Voor de kippenborstmarinade:</b> 2 teentjes knoflook Wat ají amarillo- pasta Olie Gedroogde oregano Komijn gemalen Peper gemalen</p> <p>500 g Kippenborstfilet</p> <p><b>Voor de marinade voor de levertjes:</b> Wat ají panca-pasta Wittewijnazijn 2 laurierblaadjes Gedroogde oregano Olie Komijn gemalen Gedroogde salie</p> <p>500 g Kippenlevertjes</p> <p><b>Voor de 'Salsa de ají y cebolla China':</b> Wat pasta de ají amarillo Neutrale olie Lenteui : alleen het groene deel Limoensap Zout &amp; peper</p>	<p><b>Anticucho</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>15. Doe satehprikkers in water.</li><li>16. Maak van de pasta, azijn en olie een marinade die niet te heet is. (proeven).</li><li>17. Spoel het kalfshart onder stromend water, droog enigszins, ontdoe het van het vet, het buitenste vel en van de zenen en snijd er dunne plakjes van 1/2x3x3 cm van. 8 à 10 plakjes pp</li><li>18. Doe vlees en marinade in een vacuümzak en trek vacuüm.</li><li>19. Maak van de ingrediënten voor de kip een marinade die niet te heet is. (proeven).</li><li>20. Snijd de kippenborstfilets in blokjes en doe met wat marinade in een vacuümzak, trek vacuüm.</li><li>21. Maak van de ingrediënten voor de levertjes een marinade die niet te heet is. (proeven).</li><li>22. Maak de kippenlevertjes schoon en doe ze met wat marinade in een vacuümzak. <b>Zet de vacumeermachine op slechts 10 seconden vacumeertijd (anders worden de levertjes kapot gedrukt) en vacumeer. (zet de machine terug op de beginstand)</b></li><li>23. Laat de gevacumeerde ingrediënten zo lang mogelijk (1 à 2 uur) marineren bij keukentemperatuur.</li><li>24. Maak een salsa van de ingrediënten en zorg dat hij een mooie smaak heeft die niet te heet is. De salsa moet een beetje lopend zijn.</li><li>25. Juist voor service: haal de plakjes en blokjes vlees uit de vacuumzakjes, rijg per soort op satehstokjes en bak op de bakplaat of grillpan tot juist gaar. Bestrijk de skewers regelmatig elk met hun eigen marinade. Brand het vlees als laatste af met de brander. (zie opmerking volgende blz.)</li></ol>
--	---

	<p>26.NB: runderhart is snel te gaar en wordt taai als je het te lang verhit. Vandaar dat we ook in dunne plakjes snijden; je kunt ze zo heel kort bakken en nog even branden met de vlam. Proef even of de plakjes de juiste cuisson hebben.</p>
--	---

### Opmaken en uitserveren

Serveer de stokjes per drie op een bordje, garneer er de salsa omheen en garneer met extra fijngesneden groen van lente-ui.

Drink hierbij gekoelde Chicha Morada (2 flessen per avond)

NB: Chicha Morado ziet er uit als rode wijn, maar is gemaakt van maïs en heeft geen alcohol.

## Causa de Camarones en Salsa Tibia

Ook Causa is een populair gerecht dat je in heel Peru tegenkomt. Het komt in allerlei variaties voor.

NB1: voor de camarones worden in Peru rivierkreeftjes gebruikt. Als we geen rivierkreeft kunnen krijgen nemen we garnalen, gamba's of langoustines

NB2: Salsa Tibia betekent 'warme saus'

NB3 'Gele aardappel' is buiten Peru nauwelijks te krijgen. We gebruiken een aardappel die er het dichtst bij komt.

NB4: Salsa Golf is een in heel Zuid-America bekende saus die bestaat uit mayonaise, vaak met tomatenketchup, maar ook wel rode wijn en olijfolie. Soms met wat piment, komijn of oregano. De kleur is zoals onze 'whiskysaus' maar in Salsa Golf zit zelden alcohol. Er zijn duizenden varianten van Salsa Golf.

<p><b>Vorbereitung</b> Camarones of andere kreeftachtigen ongepeld</p> <p>(We gebruiken gepelde diepvriesgarnalen: 1 zak per avond. En voor de saus hebben we garnalenkoppen: 1 ds per avond)</p> <p><b>Voor de warme 'crayfisch sauce'</b> WUP (geen selderij) Koppen en schalen van de camarones Room Witte wijn Bloem Boter Melk</p> <p><b>Voor de Causa</b> 1,5 kg(120g pp) Gele aardappelen (of alternatief) Ají amarillo (kant en klaar condiment) Olie Limoensap P&amp;Z</p> <p><b>Voor de vulling</b> Avocado ready to eat</p>	<p><b>Vorbereitung</b></p> <p>27. Per persoon een grote kookring aan één zijde afdekken met huishoudfolie. Zet op een metalen plaatje.</p> <p>28. Pel de camarones en reserveer de koppen en schalen voor de 'crayfish sauce'</p> <p>29. Bak de kreeftjes fel aan in weinig olie (zorg dat ze droog de pan in gaan en bak niet te veel in een keer zodat je een mooie Maillard-reactie krijgt). Brand nog even af met de brander. Reserveer.</p> <p>30. Maak wat Bechamelsaus van bloem, boter en melk.</p> <p>31. Maak een kreeftenbouillon van de koppen en schalen, de WUP en wat witte wijn. Laat inkoken. Voeg room en Bechamelsaus toe en kruid af naar eigen inzicht, maar hoog op smaak. Zorg voor een lopende saus.</p> <p>32. Maak een aardappelpuree van de aardappelen, de ají amarillo, olie en limoensap. Zorg voor een crème-achtige en spuitbare structuur. Verwerk alles warm, dan verwerkt de aardappel veel beter dan wanneer hij koud is. Breng op smaak en doe over in een of enkele spuitzakken. Houd warm.</p>
--	---



<p><b>Opbouw van de Causa</b></p> <p><b>Voor de topping</b>  Mayonaise  Tomatenketchup  Piment  Worchestershire sauce  Enkele gebakken kreeftjes (1/3 van het totaal)</p> <p><b>Voor de salsa criolla</b>  Rode ui  Olie  Ají amarillo vers (alt: gele puntpaprika)  Witte wijnazijn  Korianderblad en steeltjes (zeer fijn gesneden)  Limoensap  Zout</p> <p><b>Voor de garnituur</b>  Ají amarillo vers (of gele mini-puntpaprika's) in julienne  Zwarte olijven, ontpit en in julienne  White farmer cheese  (alternatief: zachte feta)</p>	<p>33. Ontdoe de avocado's van schil en pit en snijd in dunne plakken. Bedruip met wat limoensap.</p> <p>34. Vul de kookringen met een laagje aardappel. Leg daarop wat kreeftjes (1/3 van het totaal); daarop weer aardappel. Dan avocado en weer aardappel.</p> <p>35. Zet de Causa in de koeling tot service.</p> <p>36. Maak een Salsa Golf van mayonaise, een paar druppels rode wijn en tomatenketchup. Breng op smaak met piment, Worchestershire sauce en/of andere specerijen en kruiden.</p> <p>37. Snijd een deel van de gebakken kreeftjes in brunoise en meng met de Salsa Golf, breng op smaak en reserveer.</p> <p>38. Snijd de rode ui in flinterdunne ringen. Snijd de ají in fijne brunoise. Meng met alle ingrediënten en breng op smaak. Zorg voor een lichtlopende saus.</p>
--	---

### Opmaken en uitserveren

Warm de 'cray fish sauce', de topping en de kreeftjes enigszins op tot warm. Stort de Causa op de borden. Bedek met de topping. Zet hierop de overgebleven kreeftjes: zo mogelijk wat hoogte creëren. Dresseer de crayfish sauce, de salsa criolla en de garnituren om de Causa en garneer met een enkel blaadje koriander.

## Ají de Gallina

Een gerecht dat in heel Peru razend populair is. Het wordt niet alleen als middag- of avondmaal gegeten, maar ook als ontbijt. De combinatie van aardappelen en rijst in één gerecht is heel gebruikelijk in Peru.

<p><b>Arroz a la Peruana</b> Basmatirijst (40g pp) Olie Knoflook geperst Wat boter Blikje gekookte maïskorrels</p> <p>1 grote kip WUPS Aromaten voor bouillon 1 grote witte ui Teentje knoflook Ají mirasol pasta (<b>Pas op! Extreme Hot</b>) Sneetje brood zonder korst Ca 150 ml koffiemelk Zwarte olijven zonder pit Walnoten Parmezaanse kaas Olie Gele krielaardappeltjes in de schil 4 pp 18 kwarteleitjes</p>	<p><b>Arroz a la Peruana</b></p> <p>39. Doe wat olie in de pan, verhit, pers hierin wat knoflook en bak glazig. Voeg de rijst toe en bak enkele minuten mee. Voeg 2 x zo veel water als rijst toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur met het deksel op de pan tegen de kook aan gaar worden. Zodra bijna gaar: doe het vuur uit en laat nog een kwartiertje onder deksel staan.</p> <p>40. Spoel de maïskorrels af en bak ze in wat boter tot ze net ietsje kleur krijgen. Meng de maïs met de rijst. Houd warm (pan in een iets grotere pan met daarin een laagje heet water: zet op een warmhoudplaat.</p> <p>41. Ontbeen de kip, maak bouillon van het karkas, de WUPS en de aromaten. Zeef de bouillon, breng tegen de kook aan en pocheer de kippendelen hierin. Zodra het vlees gaar is: pluk het in hapklare stukjes, reserveer en houd warm.</p> <p>42. Doe de ui en de knoflook zonder schil in de Thermomix en blender tot stukjes. Voeg wat olie en een afgestreken lepel (of minder) ají mirasol pasta toe en sauteer op 120°C tot glazig.</p> <p>43. Week het brood in de koffiemelk en voeg met de koffiemelk toe aan de andere ingrediënten in de Thermomix. Draai nog even door tot dit aan de kook komt. Voeg nu steeds beetje bij beetje kippenbouillon toe steeds wanneer de massa dikker wordt. Monteer op met olie tot een gietbare saus. Breng op smaak met Parmezaanse kaas peper en zout en desgewenst met wat extra ají mirasol pasta. Houd warm.</p> <p>44. Kook of stoom de aardappeltjes in de schil. Houd warm.</p> <p>45. Kook de kwarteleitjes tot hard (ca 3 minuten) en pel ze.</p> <p>46. Snijd de olijven in de lengte in partjes</p> <p>47. Hak de noten grof.</p>
---	---

## Opmaken en uitserveren

Dresseer de rijst op het bord in een opmaakstijl naar keuze.  
Meng de stukjes kip met de saus en meng alles losjes door elkaar. Presenteer op het bord. Werk af met de doormidden gesneden aardappeltjes en eveneens doormidden gesneden eieren. Garneer met een kruid of cress naar keuze en met de noten en olijven.

## Suspiro de Limeña, Lucuma-ijs, Huevo Chimbo

Drie klassieke Peruaanse desserts worden hier gecombineerd geserveerd.

<p><b>Lucuma-ijs</b> 220 g volle melk 10 g magere melkpoeder 65 g slagroom 35%vet 15 g dextrose 1 eidooier 135 g sacharose 100 g water 190 g lucumapulp 0.5 g Locust 0.5 g Guar (Stabilize) 1 g Cortina</p>	<p><b>Lucuma-ijs</b> 48. Koel de ijsmachine voor. Doe alvast ca 1 g Cortina aan het roerwerk. 49. Zet een grote stalen schaal in de vriezer om af te koelen. Zet ook een halfhoog gastronormbakje in de vriezer en knip hiervoor alvast een stuk bakpapier op maat van het bakje om straks het ijs mee af te kunnen dekken. 50. Doe alle ingrediënten behalve de Cortina in de Thermomix. Stel de tijd in op 15 minuten en de temperatuur op 85°C. Stel de snelheid in op, in eerste instantie 4 en na een halve minuut op 2. Zodra de temperatuur de 85°C bereikt, draai je de temperatuurknop terug naar 0 en laat je de mix enigszins afkoelen. 51. Haal de grote stalen schaal uit de vriezer, giet hierin de nog warme mix. Hierdoor koelt de mix al flink af. Haal de ijsmachineketel uit de ijsmachine en giet hierin de mix. Plaats terug in de ijsmachine. Draai er ijs van. 52. Zodra het ijs klaar is, doe het in het voorgekoelde gastronormbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer tot service.</p>
<p><b>Suspiro de Limeña</b> (de zucht van de vrouw uit Lima) Blikje gecondenseerde melk à 400g Koffiemelk 400g 8 dooiers  100 g rode port 100 g suiker 2 eiwitten</p>	<p><b>Suspiro de Limeña</b> 53. Doe de twee melksoorten bij elkaar en breng tegen de kook aan onder voortdurend roeren (Thermomix 98°C) tot de vloeistof stroperig begint te worden. Zet de warmtebron uit, laat afkoelen tot 85°C en roer de dooiers er door. Zorg voor een homogeen mengsel. Laat enigszins afkoelen en giet in glazen. Laat verder afkoelen tot keukentemperatuur. 54. Maak een siroop van de suiker en de port. Breng aan de kook en verwarm tot 100°C. Doe ondertussen de eiwitten in de Kitchen Aid met garde en wacht tot de stroop 100°C is. Zet nu de Kitchenaid op de maximale stand, voeg ietsje suiker toe en klop de eiwitten.</p>

### Huevo Chimbo

Rozijnen  
Witte port  
4 eieren  
4 dooiers  
60 g pisco  
60 g water

250 g suiker  
125 g Pisco  
125 g water

Amandelen

55. Zodra de siroop 121°C is giet je die in de lopende Kitchen Aid, zodanig dat de siroop de garde niet raakt. Dat gaat het best door de pan met siroop boven de Kitchen Aid te houden en de siroop tussen de draaiende garde en de wand van de kom te gieten. Zo komt de siroop in de meringue en niet tegen de wand van de kom. Klop nu op de hoogste stand ca 10 minuten door tot de meringue een mooie glans krijgt.

56. Doe over in enkele spuitzakken met een gekarteld spuitmondje en reserveer. Gebruik liever een spuitzakje (snoepzakje) extra en vul voor een derde tot de helft: zo spuit je veel makkelijker mooie dopjes.

### Huevo Chimbo

57. Doe de rozijnen met wat witte port in een vacuumzakje en vacumeer. Leg het zakje in warm water en laat wellen.

58. Verwarm de oven op 150°C. Neem een platte schaal, olie licht in en bedek kruislings met twee vellen bakpapier dat precies op maat is en aan alle zijden oversteekt. Neem een iets grotere schaal en zet die alvast in de oven

59. Klop dooiers, eieren en Pisco tot een lichtgeel mengsel en stort in de eerste schaal. Zet in de grotere schaal in de oven en vul de ruimte tussen de twee schalen met water dat tegen de kook aan is. Bak zo het mengsel au bain-marie tot stevig (ca 20 - 30 minuten afhankelijk van de hoeveelheid, consistentie en dikte van het mengsel).

Laat afkoelen tot keukentemperatuur. Stort de pudding op een plank, verwijder het bakpapier en doe de pudding terug in de schaal. Snijd in vierkantjes.

60. Maak een lichte karamel van de ingrediënten. Laat afkoelen en verdun de saus eventueel met wat water tot goed gietbaar. Giet nu over de vierkantjes, bedruppel met wat limoensap en laat intrekken tot service. Houd wat saus apart en doe hier de geweekte rozijnen in.

61. Rooster de amandelen in een klein beetje olie en schep ze op keukenpapier zodra

Basilicum Kaapse kruisbes (Physalis)  À la minute: chiffonade van basilicum	lichtbruin. Bestrooi meteen met weinig fijn zout. Snijd de amandelen in de lengte in tweeën en reserveer.
--	---

### Opmaken en uitserveren

Serveer de drie delen van dit dessert tezamen: maak een compositie van de drie delen.

**Suspiro de Limeña:** Spuit de meringue in kleine dopjes op de 'pudding' in de glazen. Werk af met wat kaneel.

**De Huevo Chimbo:** serveer een vierkantje op een side dish. Garneer met rozijnen en amandelen. Besprenkel nogmaals met wat limoensap. Garneer met een chiffonade van basilicum.

**Het Lucuma-ijs:** serveer het ijsje in een glas en garneer met een Kaapse kruisbes (Physalis)

Drink hierbij een witte port