

Mi Peru es tambien tu Peru
Mijn Peru is ook jouw Peru

Menu

Ceviche negro

Corvina | inktvis | zoete aardappel | rode ui | canchita

Causa chifera

Causa limeña | buikspek | lak van chifa | zoetzure salsa

Lomo saltado

Flat iron steak | lomo saltado saus | tomaat | rode ui | rijst

Selva negra

Cacao | room | kersen | chocolade

Mi Peru es tambien tu Peru Mijn Peru is ook jouws Peru

We zijn terug!!!

Eindelijk na een lange tijd zijn we terug met onze pop-ups. Deze editie gaat over mijn gevoel als ik aan Peru denk. De naam is 'Mijn Peru is ook jouw Peru', omdat ik in Peru altijd het gevoel had dat iedereen welkom was. Peru is voor iedereen. Iedereen is aan tafel welkom om mee te eten, omdat er altijd veel meer wordt gekookt dan het aantal gasten dat je thuis ontvangt. Het is gebruikelijk dat er iemand op het laatste moment erbij komt zitten. Dit gevoel is ook het gevoel dat ik bij de pop-ups wil creëren; iedereen is welkom en niks is verplicht, alleen genieten met elkaar. Een avondje lachen, drinken, eten, dansen en paar dagen om 'mijn Peru' te voelen in Utrecht.

De pop-up is mijn baby die is begonnen als experiment om te koken en te doen wat ik zelf wil en hoe ik zelf wil. Het is mijn droom om uiteindelijk een plek te kunnen vinden in Utrecht en daar een klein Peru te maken, wat ook jullie Peru wordt.

Met elke Pop-up en elke menukaart komen er momenten uit mijn leven terug. Smaken, geuren, beelden en dromen, voor een paar seconden ben ik daar weer. Dat klinkt misschien heel dramatisch, maar het is super fijn. Nog fijner is de avond zelf, want het voelt alsof ik moet optreden in een toneelstuk. Ik ben heel zenuwachtig om de microfoon te pakken, jullie aandacht te kunnen krijgen en jullie te kunnen boeien. Dit gevoel geeft me een enorme kick en iedereen te zien genieten van de avond, maakt mijn herinneringen compleet.

Het menu van deze editie is gebaseerd op de eerste gerechten die me te binnen schieten als ik aan Peru denk. Een ceviche moet natuurlijk altijd in het menu, omdat zoals ik eerder zei, het is geen Ceviche Papi zonder ceviche. Deze keer is de ceviche gemaakt op basis van een zwarte tijgermelk met inktvis inkt, een super lekkere ceviche. Ceviches zitten in het leven en hart van elke Peruaan.

Causa limeña is een aardappelgerecht, een koude aardappelpuree, op smaak gebracht met aji amarillo en limoensap, super fris. Op een causa zetten we alles dat je kan maar bedenken, vlees, vis, groente, cavia's, alles. Deze causa is een chifera en dat betekent met Chinese invloed. We kiezen voor buikspek met een zoet licht pittige lak en een frisse salsa van groente om alles in balans te houden.

Lomo saltado is ook een gerecht die in de harten van de Peruanen zit. Het is een wok gerecht met aji amarillo, soja, tomaat, rode ui en natuurlijk rijst met aardappels. In Peru eten we heel veel gerechten met aardappelen en rijst. Dit klinkt misschien gek, maar voor ons een gerecht is incompleet als een van de twee ontbreekt. Het is super lekker om je rijst nat te maken met de saus en dan met de lekkere krokante hap van een aardappel. Het is een te gek gerecht.

Het dessert is een bom! Het is een cake van chocolade, nat gemaakt met kersenlikeur, gevuld met kersen en room, nog meer chocolade en nog meer chocolade en om het nóg gekker te maken, serveren we er roomijs bij.

Ik hoop jullie weer mee te kunnen nemen naar Peru, om samen met mij te genieten van een avond van muziek, eten en drank voor iedereen, want mijn Ceviche Papi is ook jouw Ceviche Papi. Je hebt een date met ons!

Mucho amor!!
Jean Carlo Chacon Ochoa
Ceviche Papi