

Pop-up restaurant

Ceviche Papi

vrijdag 24 en zaterdag 25 maart

inloop 18:30 tot 19:00

Menu

Vlees Tiradito

rund | biet | paarse mais | sjalot | rode peper

Mi Causa

corvina | avocado | aji amarillo | tomaat | kumquat

Fiesta Bajo la Tierra

varkenhaas | aardappel | zoete aardappel | pachamanca saus |
choclo

Quinoa de Mi Amor

quinoa | melk | chocolade | cacao

pop-up restaurant

Ceviche Papi

vrijdag 24 en zaterdag 25 maart

origen / oorsprong

Deze editie van Ceviche Papi wil ik de oorsprong met jullie delen van gerechten die ik me in de jaren eigen heb gemaakt en die ik vooral heel lekker vind.

Over de oorsprong van het eerste gerecht, Tiradito, gaan verschillende verhalen, zo zou de naam komen van het woord 'gestreken', omdat het product in dunne plakjes gesneden wordt.

Tiradito kan zijn oorsprong ook vinden in de Nikkei keuken, de Japans-Peruaanse keuken, omdat dit rauwe product als sashimi gesneden is en soms met tijgermelk bij sushi geserveerd wordt.

Anderen geloven dat dit gerecht zijn oorsprong vindt in Pisco, een havenstad in Peru waar van witte druiven de drank Pisco wordt geproduceerd, de trots van Peru.

Jullie krijgen deze editie een Tiradito met rundvlees.

Ja, dat lezen jullie goed, een tiradito met vlees!

Een collega vroeg ooit aan me of ik niet eens een tiradito met vlees kon doen en zo kwam ik op dit gerecht.

Het is ook niet gek om rauw vlees met een zure saus te eten, kijk maar naar de Argentijnse chimi/churri, super lekker! Ik maak voor jullie een tijgermelk op basis van rode biet en paarse mais. Deze lekker aardse smaken combineren heel mooi met het vlees.

Causa Limeña is een gerecht waar je heel veel kanten mee op kan gaan. De basis is een puree van aardappel, de gele peper aji amarillo en limoen. Op deze basis kan je je creativiteit helemaal los laten gaan; vlees, vis, groenten, er zijn superveel opties! Tijdens deze editie van Cevichi Papi maken een Causa Limeña met Corvina.

Zoals met veel gerechten uit Peru zijn over de oorsprong van dit gerecht ook veel verschillende verhalen te vinden, maar de leukste vind ik dat het komt van het woord 'Kausay' dat 'leven' of 'gever van leven' betekend. Deze naam werd ook gegeven aan de aardappel.

Het volgende gerecht heet 'Feest onder de Grond', Fiesta Bajo la Tera. De kooktechniek van dit gerecht heet Pachamanca, dit komt van het Quechua 'pacha', aarde, en 'manca', pan.

Er wordt een gat in de grond gegraven en hierin gaan verschillende knollen en gemarineerd vlees. Stenen en keien die lang in een vuur hebben gelegen worden hier bovenop gelegd en het geheel wordt afgedekt met kranten en dekens om de warmte te behouden. Vervolgens wordt het gat weer dichtgemaakt met aarde om een soort ondergrondse oven te creëren. De producten krijgen hierdoor een mooie aardse smaak. Met dit gerecht wordt de aarde bedankt voor het verzinnen van de producten waar we mee werken.

We sluiten dit feest af met een dessert met Quinoa, een fantastisch product dat nog niet veel wordt gebruikt in Nederland en daar vind ik het om in een dessert te gebruiken. Hierdoor zien jullie dat je veel kanten op kan gaan met dit product.

De oorsprong van Quinoa vinden we in Los Andes van Zuid-Amerika; Peru, Bolivia, Ecuador en Colombia. Er zijn erg veel ingrediënten die supergoed combineren met de smaak van Quinoa en ik gebruik voor dit dessert melk, cacao en pure chocolade.

Ik wil jullie deze editie van Ceviche Papi gaan verrassen met nieuwe smaken, dus ik hoop dat jullie er klaar voor zijn!

Mucho amor,

Saludos,

Jean Carlo Chacon Ochoa

Ceviche Papi