



# CHOP CHOP CHOPPER RECEPTEN


RECEPTEN VAN OVER DE HELE WERELD


**Heerlijke recepten van over de hele wereld uit de volgende landen:**


Verenigde Staten  
Barbados  
Mexico  
Panama  
Costa Rica  
Colombia  
Peru  
Chili  
Argentinië  
Frankrijk  
Griekenland


Italië  
Spanje  
Zwitserland  
Duitsland  
China  
Egypte  
India  
Turkije  
Japan  
Thailand





Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 1	<b>Aardappelen met peterselie</b>
Ingrediënten:	6 middelgrote aardappelen 1 eetlepel boter 1 theelepel fijngehakte peterselie
Bereiding:	Schil de aardappelen en kook ze in water met wat zout. Haal de aardappel als ze zacht zijn uit het water en snij ze in blokjes. Voeg boter en peterselie toe. Roer door elkaar en serveer als bijgerecht bij vlees of gevogelte.


Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 2	<b>Zoete salade van palmharten</b>
Ingrediënten:	hele palmharten 1 kleine groene paprika, in stukjes 1 potje (± 55 gr) pimentos uitgelekt, in plakjes 1 stengel bleekselderij, in stukjes 2 lente-uitjes, in dunne ringetjes 1 eetlepel versgehakte peterselie 2 eetlepels plantaardige olie ¼ kop citroensap
Bereiding:	Deze salade wordt altijd met palmharten gemaakt. Verwijder de buitenste lagen totdat u bij het zachte deel komt, dat is het hart van de palm. Snijd het palmhart in dunne plakken en meng met de vinaigrette, lente-ui en wat pimentos.


Land:	Verenigde Staten van Amerika (Hawaiï) 
Recept: 3	<b>Ananaspudding</b>
Ingrediënten:	2 ananassen 3 koppen suiker 12 eieren 2 eetlepels bloem
Bereiding:	Kook het ananassap met de suiker totdat het een dikke siroop wordt. Voeg de bloem, opgelost in wat water toe en breng, onder voortdurend roeren, aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Voeg dan de geklutste eieren toe en schenk het mengsel in een vorm die met karamel is ingesmeerd. Zet in de oven op een temperatuur van 190 °C gedurende ± 1 uur.


Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 4	<b>Sinaasappelijs</b>
Ingrediënten:	2 grote navelsinaasappelen 2 koppen volle melk ½ kop suiker 4 grote eidooiers
Bereiding:	<p>Rasp 2 eetlepels schil van de sinaasappelen, halveer de sinaasappelen en pers er ongeveer ½ kop sap uit. Breng melk, ¼ kop suiker, een snufje zout en sinaasappelschil aan de kook in een grote steelpan. Haal de pan dan van het vuur en laat ½ uur rusten.</p> <p>Kluts de eidooiers met de rest van de suiker in een middelgrote kom los, bleek en schuimig . Schenk dit melkmengsel beetje bij beetje in de steelpan onder voortdurend roeren totdat een egaal geheel ontstaat. Haal de pan direct van het vuur en laat het mengsel door een fijnmazige zeef in een metalen schaal lopen. Plaats deze schaal vervolgens in een grotere schaal met ijswater en blijf roeren totdat het mengsel goed is afgekoeld in 10-15 minuten.</p> <p>Schep het mengsel dan over in een luchtdichte diepvriesdoos en laat in de vriezer minstens 2 uur hard worden.</p>


Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 5	<b>Perzik met marshmallows</b>
Ingrediënten:	1 grote zak marshmallows in kleine stukjes gesneden 1 kop melkroom 2 opgeklopte eiwitten 2 eetlepels suikers 1½ kop perzik in stukjes amandelolie
Bereiding:	Doe de suiker bij de eiwitten en kluts goed door. Voeg dan langzaam de melkroom toe en roer goed door. Roer vervolgens de marshmallows en de stukjes perzik door het mengsel. Vet een bakvorm in met amandelolie en schenk het mengsel erin. Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.


Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 6	<b>Sinaasappelrol</b>
Ingrediënten:	6 eieren 1 kop vers sinaasappelsap 8 theelepels suiker geraspte schil van 2 sinaasappelen
Bereiding:	Klop de eieren goed los, voeg suiker, sinaasappelsap en sinaasappelschil toe. Bekleed een bakvorm met vetvrij papier. Vet het papier in en schenk het mengsel in de pan. Bak in de oven op 180 °C gedurende 30 minuten. Maak een stoffen servet vochtig en bestrooi deze met suiker. Haal de rol uit de oven en vouw het vetvrije papier open. Leg de rol in het servet met de suiker en zorg dat de hele buitenkant van de rol met suiker bedekt wordt.


Land:	Verenigde Staten van Amerika (Hawaiï) 
Recept: 7	<b>Ananasmousse</b>
Ingrediënten:	4 koppen ananassap 3 eetlepels smaakloze gelatine 1½ kop suiker 4 eiwitten
Bereiding:	Schenk het ananassap met de suiker in een pan en zet op laag vuur totdat de massa zacht indikt. In een aparte kom lost u de gelatine op in koud water. Wanneer de ananassiroop is afgekoeld mengt u de gelatine erdoor. Klop in een aparte kom de eiwitten stijf en voeg daar langzaam de gelatine en ananassiroop aan toe. Spatel alle ingrediënten door elkaar. Schenk het mengsel in een ingevette vorm en zet in de koelkast om op te stijven, ongeveer 12 uur. Haal uit de vorm en serveer.


Land:	Verenigde Staten van Amerika 
Recept: 8	<b>Wortelcake</b>
Ingrediënten:	3 koppen bloem 4 eieren 2 theelepels kaneel 2 theelepels zout 2 koppen geraspte wortel 1 kop gehakte noten 2 theelepels bakpoeder 1½ kop suiker ¼ kop plantaardige olie
Bereiding:	Zeef de bloem, meng met bakpoeder, kaneel en zout. Meng in een aparte kom olie met de suiker. Meng beetje bij beetje het oliemengsel door de bloem. Voeg dan de eieren een voor een toe, evenals de noten en de geraspte wortel. Doe alles over in een ingevette bakvorm en bak ongeveer 1 uur in de oven op een temperatuur van 180 °C.


Land:	Barbados 
Recept: 9	<b>Kip met kokosnoot</b>
Ingrediënten:	2 kipfilets 1 middelgrote kokosnoot 2 grote tomaten 2 uien 6 zoete pepers komijn, knoflook, zout en peper naar smaak
Bereiding:	Laat de kokosmelk uit de kokosnoot lopen en zet apart. Bak de gekruide kipfilets peper goudbruin, doe de met de ui en de tomaat en pepers erbij, schenk daar dan de kokosmelk overheen en laat ongeveer 15 minuten sudderen onder af en toe roeren.


Land:	Mexico 
Recept: 10	<b>Dessert van tomaten</b>
Ingrediënten:	2 koppen water ± 450 gr suiker ± 450 gr tomaten 1 kaneelstokje
Bereiding:	Dompel de tomaat even onder in kokend water en verwijder het vel. Snijd in kwarten en verwijder de zaadjes. Doe tomaat met water, kaneelstokje en suiker in een pan. Laat langzaam op laag vuur koken totdat het mengsel wat indikt.


Land:	Mexico 
Recept: 11	<b>Mexicaanse avocado-kikkererwten salade</b>
Ingrediënten:	1 kop gekookte kikkererwten 1 kop gekookte rode bonen 4 koppen rijpe tomaat in blokjes 1 gesnipperde ui 3 avocado's in blokjes sap van 2 citroenen 1 eetlepel olijfolie
Bereiding:	Mix alle ingrediënten in een grote kom. Proef en breng op smaak. Serveer direct.


Land:	Panama 
Recept: 12	<b>Krabbkroketten</b>
Ingrediënten:	± 450 gr voorgekookt krabvlees 1 piment, fijngesneden 1 fijn gesnipperde ui komijn peper sojasaus 1 losgeklopt ei bloem en wat broodkruim
Bereiding:	Meng in een kom krab, ei en broodkruim. Kneed de ingrediënten goed door en voeg de kruiden toe. Rol balletjes van het mengsel die u vervolgens tot kroketten vormt. Bak ze in een pan met veel olie.


Land:	Costa Rica 
Recept: 13	<b>Krabcocktail</b>
Ingrediënten:	± 450 gr voorgekookt krabvlees 1 theelepel mosterd 1 theelepel zout 1 theelepel olijfolie 1 theelepel gehakte peterselie 3 eetlepels azijn 1 hardgekookt ei, gehakt ¼ kop fijngesneden sla snufje zout
Bereiding:	Mix alle ingrediënten goed door elkaar. Doe het mengsel in cocktailcoupes en zet deze in de koelkast. Garneer met een toef mayonaise en ansjovisfilet. Serveer koud.


Land:	Colombia 
Recept: 14	<b>Gebakken varkensfilet</b>
Ingrediënten:	± 900 gr varkensfilet 2 theelepels zout 1 theelepel scherpe peper
Bereiding:	Dep het vlees droog en leg met de vette zijde naar boven gericht in de oven. Bak 30 minuten op 230 °C. Wrijf de gebakken zijde in met peper en zout, keer het vlees en bak de andere zijde. Wrijf ook deze zijde in met peper en zout. Zorg dat het vlees helemaal gaar wordt.


Land:	Colombia 
Recept: 15	<b>Rib-eye met zoetige bruine saus</b>
Ingrediënten:	2 rib-eye steaks 3 fijngesnipperde uien 4 kruidnagelen 2 gekneusde zwarte peperkorrels 2 theelepels scherpe peper 1 kop rum 1 kop wijn 1 laurierblaadje zout en azijn
Bereiding:	Doe alle kruiden in een kom en zet weg in de koelkast gedurende meerdere uren. Doe in een pan heet water met het kruidenmengsel en laat inkoken tot er een honingachtige substantie ontstaat. Leg dan het vlees hierin en bak ze aan beide zijden goudbruin. Voeg dan wijn en rum toe en voldoende water toe om te kunnen sudderen met het laurierblad.


Land:	Colombia 
Recept: 16	<b>Rijst met kokosmelk en groene maïs</b>
Ingrediënten:	± 450 gr rijst 5 maïskolven 1 flinke kokosnoot (7 koppen kokosmelk) zout naar smaak
Bereiding:	Begin de rijst te koken in de kokosmelk met wat zout. Snijd de maïskolven klein en voeg ze toe aan de rijst om zacht te worden. Dek de pan af en laat zachtjes sudderen totdat de rijst gaar is. Laat op laag vuur staan totdat u klaar bent om te serveren.


Land:	Colombia (San Andres en Providencia) 
Recept: 17	<b>Rijpe bakbaan met kokosnoot</b>
Ingrediënten:	3 rijpe bakbananen ½ kop kokosmelk 1 eetlepel boter suiker naar smaak
Bereiding:	Leg de gepelde, in stukken gesneden bananen in een pan met de gesmolten boter en de suiker. Schenk de kokosmelk erbij en zet in de oven totdat de banaan zacht is. Wanneer de banaan bijna klaar is kunt u garneren met roomkaas.


Land:	Colombia 
Recept: 18	<b>Omelet met bakbanaan</b>
Ingrediënten:	5 rijpe bakbananen 4 eieren 1 kop olie
Bereiding:	Pel de banaan en snijd ze in blokjes. Bak ze in de olie. Klop de eieren los en schenk dit bij de banaan in een ingevette bakvorm. Laat in de oven op een temperatuur van 180 °C mooi goudbruin kleuren. Indien gewenst kunt u er wat geraspte mozzarella over strooien.


Land:	Colombia 
Recept: 19	<b>Kokosdessert uit de oven</b>
Ingrediënten:	1 kop room 1 blikje gecondenseerde melk 4 eieren 2 koppen versgeraspt kokosvruchtvlies ½ kop rozijnen
Bereiding:	Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf. Voeg daar de losgeklopte eidooiers met de gecondenseerde melk, room, kokos en rozijnen onder voortdurend roeren aan toe. Schenk het mengsel in een ingevette vorm. Zet deze in de oven bij een temperatuur van 180 °C gedurende 45 minuten. Laat afkoelen. Serveer koud.


Land:	Colombia 
Recept: 20	<b>Aardbeiendessert</b>
Ingrediënten:	3 flinke koppen aardbeien ± 900 gr suiker
Bereiding:	Smelt de suiker in een klein beetje water op het vuur totdat het een siroop wordt. Doe daar de drie koppen gewassen aardbeien in. Voeg enkele snufjes zout toe. Laat het schuim de aardbeien bedekken en haal dan van het vuur af. NIET AANRAKEN VOORDAT HET VOLLEDIG IS AFGEKOELD.


Land:	Colombia 
Recept: 21	<b>Fruitcocktail</b>
Ingrediënten:	1 grote ananas 24 sinaasappelen 2 koppen kersen 10 citroenen 1 grote meloen ± 450 gr groene appels ± 450 gr rozijnen ± 450 gr druiven 4 koppen druivensap suiker
Bereiding:	Pers de citroenen en doe het sap bij het druivensap en de suiker. Snijd alle fruit, behalve de kersen, in blokjes. Roer alle ingrediënten goed door elkaar in een grote schaal en serveer koud.


Land:	Colombia 
Recept: 22	<b>Bakbanaanchips</b>
Ingrediënten:	4 groene bakbananen olie
Bereiding:	Pel de bakbananen snijd ze doormidden en dan in dunne plakjes. Doop de plakjes in water met wat zout erin en bak ze goudbruin.


Land:	Peru 
Recept: 23	<b>Mercedes dessert</b>
Ingrediënten:	2 eieren 3 eetlepels suiker 3 eetlepels bloem
Bereiding:	Kluts de eieren en voeg beetje bij beetje suiker en bloem toe. Schenk het mengsel in een met karamel bedekte bakvorm. Zet in de oven en bak ongeveer een uur bij een temperatuur 180 °C. Eenmaal gaar haalt u het uit de bakvorm. Garneer indien gewenst met noten of rozijnen.


Land:	Peru 
Recept: 24	<b>Peruaanse Ceviche van zeebaars</b>
Ingrediënten:	2 zeebaarsfilets 1 fijnggehakt teentje knoflook sap van 10 citroenen 1 eetlepel azijn 1 rode ui in ringen gesneden 1 groene mango, in repen gesneden 1 theelepel koriander peper
Bereiding:	Snijd vis, rode ui en groene mango in repen, voeg daar de knoflook aan toe en breng op smaak. Leg de vis in een marinade van de overige ingrediënten en zet een nacht in de koelkast. Koud serveren.


Land:	Chili 
Recept: 25	<b>Merengue</b>
Ingrediënten:	1 kop water 2 koppen suiker 8 eiwitten 1 theelepel vanille 1 geraspte citroen
Bereiding:	Klop de eiwitten stijf. Kook water met suiker tot een siroop en doe daar het stijfgeklopte eiwit in onder voortdurend roeren. Voeg de citroen en vanille toe. Serveer in coupes


Land:	Argentinië 
Recept: 26	<b>Chimichurrysaus</b>
Ingrediënten:	4 geperste teentjes knoflook 2 eetlepels olijfolie ½ kop witte wijn 2 eetlepels azijn 1 eetlepel mosterd 2 eetlepels gehakte koriander 2 eetlepels gehakte peterselie 2 eetlepels fijngesnipperde rode ui pimentos (optioneel)
Bereiding:	Meng alle ingrediënten in een flinke kom goed door elkaar.


Land:	Frankrijk 
Recept: 27	<b>Eieren in het rood</b>
Ingrediënten:	4 eieren 4 grote pimentos 6 tomaten ½ theelepel olie peper, zout en azijn naar smaak
Bereiding:	Dompel de pimentos en tomaten onder in kokend water en verwijder vel en zaden. Kook in datzelfde water de in stukjes gesneden tomaat en pimentos gedurende 5 minuten. Doe er dan de eieren bij, zoals u normaal eieren kookt en kook ze tot de gewenste hardheid. Voeg een beetje olijfolie toe en roer goed door elkaar.


Land:	Frankrijk 
Recept: 28	<b>Roquefort romige smeerkaas</b>
Ingrediënten:	½ kop Roquefort of andere blauwaderkaas 2 eetlepels gezouten margarine 4 eetlepels melkroom
Bereiding:	Verkruimel de kaas met behulp van een vork. Doe de kaas op een schaal en meng de andere ingrediënten erdoor totdat het een romige pasta wordt. Serveer deze pasta met zoute crackers, frietjes of stengels bleekselderij.


Land:	Griekenland 
Recept: 29	<b>Koud vlees</b>
Ingrediënten:	+ 450 gr mager rundvlees (lendestuk) 1 bolletje knoflook 5 uien 1 theelepel zout 1 theelepel peper
Bereiding:	Doe het vlees met zout, peper en knoflook in een steelpan. Het licht platgeslagen vlees wordt op laag vuur gebakken totdat de uien helemaal zacht zijn geworden. Schraap dan het vlees goed over de bodem van de pan zodat alle smaakstoffen goed door het vlees worden opgenomen. Dit gerecht kan zowel warm als koud worden geserveerd.


Land:	Griekenland 
Recept: 31	<b>Kappertjessaus</b>
Ingrediënten:	½ kop boter 1 klein flesje kappertjes
Bereiding:	Smelt de boter en voeg de gekneusde kappertjes zonder de azijn aan de boter toe. Roerbak ongeveer 1 minuut. U kunt hier gebakken vis naar keus door roeren. Dit recept kan ook gebruikt worden bij vlees.


Land:	Italië 
Recept: 31	<b>Garnalen in tomatensaus</b>
Ingrediënten:	± 900 gr verse garnalen ± 900 gr zeer rijpe tomaten 2 grote uien 3 grote chilipepers 4 teentjes knoflook
Bereiding:	Kook de garnalen met een snufje zout totdat ze roze zijn. Pel ze. Dompel tomaten en chilipepers in kokend water en verwijder vel en zaadjes. Hak ze fijn en voeg de gekneusde tenen knoflook toe. Bak in een pan de ui met de knoflook in een beetje olijfolie. Voordat ze beginnen te kleuren doet u er de tomaat en chilipeper bij. Probeer de tomaat en chili zoveel mogelijk te pletten zodat er een soort pasta ontstaat. Voeg de garnalen aan de pasta toe evenals zout en peper naar smaak en laat nog 10 minuten zachtjes koken.


Land:	Italië 
Recept: 32	<b>Pasta met pesto</b>
Ingrediënten:	2 theelepels verse basilicum ½ kop geraspte parmezaanse kaas ½ kop pijnboompitten 3 zeer fijn gehakte teentjes knoflook ½ kop olijfolie zout
Bereiding:	Doe alle ingrediënten in de blender en schenk de saus over de pasta van uw keuze (penne, spaghetti of linguini)


Land:	Spanje 
Recept: 33	<b>Crème met kreeft</b>
Ingrediënten:	± 900 gr kreeftvlees, gedurende 15 minuten in zout water gekookt ½ theelepel zout 2 eidooiers ¼ kop boter 1 theelepel sherry 1 theelepel cognac ½ kop slagroom snufje nootmuskaat
Bereiding:	Smoor het kreeftvlees ongeveer 3 minuten in de boter, voeg de sherry en cognac toe en laat 1 of 2 minuten koken. Voeg dan de room met de eidooiers toe en laat zachtjes indikken. Serveer op toast.


Land:	Spanje 
Recept: 34	<b>Vis in kamschelpen</b>
Ingrediënten:	± 900 gr zeebaars 2 koppen witte saus 6 eetlepels geraspte parmezaanse kaas 1 theelepel kerrie zout en peper kamschelpen
Bereiding:	Vul de beboterde kamschelpen met het vismengsel en strooi er de parmezaanse kaas overheen. Zet in de oven en gratineer totdat de kaas gesmolten is.

Land:	Spanje 
Recept: 35	<b>Knoflooksoep</b>
Ingrediënten:	6 teentjes knoflook 6 koppen water 4 sneetjes brood 6 theelepels olie 2 losgeklopte eieren 1 theelepel pimento
Bereiding:	Verhit de olie in een steelpan en bak de knoflook. Haal de knoflook uit de pan en gooi weg. Voeg fijngesneden brood en pimento toe, blijf roeren en laat gelijkmatig gaar worden. Voeg het water toe en breng op smaak. Laat 10 minuten zachtjes koken. Kluts de eieren en schenk op de soep. Doe over in een pan en bestrooi met het verkruimelde brood. Zet in de oven en laat staan totdat er een korst is gevormd. Direct aansluitend serveren.

Land:	Zwitserland 
Recept: 36	<b>Chocolade in koppen</b>
Ingrediënten:	5 koppen melk 1 kop suiker 1 theelepel maïzena 8 repen chocolade 3 eidooiers
Bereiding:	Smelt de chocolade in de melk op het vuur onder voortdurend roeren. Wanneer de melk kookt voegt u maïzena, opgelost in een beetje melk, toe. Blijf steeds roeren. Schenk dan de losgeklopte eidooiers erbij en roer goed door. Laat even op het vuur staan en haal dan van het vuur af. Schenk de massa, goed heet, in koppen. U kunt garneren met een lichte merenguesaus.


Land:	Duitsland (of Rusland) 
Recept: 37	<b>Borstsj</b>
Ingrediënten:	<p>1 kop witte ui, in ringen  5 theelepels boter  4 gehakte stengels bleekselderij  2 preien, in stukjes gesneden  3 koppen gesneden biet  2 laurierblaadjes  1 kop rijpe, in stukjes gehakte tomaat  3 koppen gesneden kool  ± 1350 gr runderribbetjes  ± 100 gr gerookte bacon  8 koppen water  1 kop fijngehakte pimentos  ½ theelepel peper  2 kleine koppen ongezoete yoghurt</p>
Bereiding:	<p>Bak de ui in de boter. Voeg selderij, prei en biet toe. Bak ongeveer 10 minuten onder voortdurend roeren. Voeg dan tomaat, kool, ribbetjes, bacon en water toe. Breng aan de kook en voeg dan pimentos, zout en peper en laurierblad toe. Laat afgedekt ongeveer een uur zachtjes koken. Haal de pan van het vuur, haal het vlees eruit en snijd dat in kleine stukjes. Als het mengsel nog warm is doet u alles in de blender voor een mooie soep. Voeg vlees weer toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur zachtjes koken. Serveer met wat yoghurt ernaast.</p>


Land:	China 
Recept: 38	<b>Kantonese rijst</b>
Ingrediënten:	<p>1 ananas in blokjes gesneden  3 appels in blokjes gesneden  1 pimento in stukjes gesneden  4½ kop rijst  ½, geschilde, geraspte gemberwortel  knoflook  3 theelepels sojasaus  3 theelepels verse koriander  4 eetlepels olie  zout</p>
Bereiding:	<p>Kook de rijst. In een aparte pan bakt u de groente met knoflook, sojasaus en de appel. Voeg op het laatst pas de ananas toe. Roer alle ingrediënten door de gekookte rijst.</p>

Land:	Egypte 
Recept: 39	<b>Dadelsiroop</b>
Ingrediënten:	2 koppen suiker ½ kop fijngehakte dadels ½ kop rozijnen ¼ kop fijngehakte noten 2 eiwitten
Bereiding:	Kook de suiker in ½ kop water tot een siroop. Klop de eiwitten op totdat ze wit worden en spatel dit langzaam in de siroop. Voeg dan de andere ingrediënten toe.


Land:	Midden Oosten
Recept: 40	<b>Linzensalade</b>
Ingrediënten:	± 225 gr linzen 2 uien, in ringen gesneden ¼ theelepel zout 1 theelepel azijn 2 eetlepels olie
Bereiding:	Kook de linzen met wat zout totdat ze wit kleuren. Zeef ze. Voeg ui, zout en azijn toe, roer goed door elkaar en serveer.


Land:	Midden Oosten
Recept: 41	<b>Kaasballetjes met kerrie</b>
Ingrediënten:	1 kop roomkaas 1 theelepel chutney 1 theelepel kerriepoeder 1 kop geraspte kokosnoot
Bereiding:	Roer roomkaas, chutney en kerriepoeder door elkaar. Vorm er balletjes van en rol deze door geraspte kokosnoot


Land:	India 
Recept: 42	<b>Kipnuggets met kerrie</b>
Ingrediënten:	½ kop, gare, gemalen kipfilet kerriepoeder peper en zout gehakte peterselie
Bereiding:	Maal het kippenvlees en voeg kerriepoeder, peper en zout naar smaak toe. Vorm er balletjes van en rol deze door de gehakte peterselie

Land:	India 
Recept: 43	<b>Aardappels met kerriesaus</b>
Ingrediënten:	12 grote aardappelen in frietjes gesneden 1 kop melk 2 eetlepels room 1 theelepel kerrie 1 eetlepel mayonaise
Bereiding:	Bak de frietjes in zeer hete olie. Wanneer ze goudbruin zijn laat u ze uitlekken en doet u ze over in een pan. Voeg kerrie, opgelost in melk, room en mayonaise toe. Zet op middelhoog vuur en bak totdat de aardappel zacht is en opgenomen wordt in de saus.


Land:	Midden Oosten
Recept: 44	<b>Uien in het zuur</b>
Ingrediënten:	2 uien zout citroensap olijfolie pimentos
Bereiding:	Snijd de uien in ringen en kook ze 2 minuten in kokend water. Laat uitlekken en afkoelen. Doe een handjevol zout over de uien en knijp het achtergebleven water uit de ui. Spoel het zout af en leg de ui dan in een kom met citroensap, olijfolie en zoete of pittige pimentos.

Land:	Turkije 
Recept: 45	<b>Shish kebab</b>
Ingrediënten:	± 900 gr lamsvlees zonder bot groene paprika's rode paprika's 1 ui 1 kleine tomaat of stukjes tomaat Voor de marinade: ½ kop slaolie ¼ kop citroensap 1 theelepel zout ½ theelepel [peper 1 theelepel majoraan 1 theelepel tijm 1 teentje knoflook, geperst ½ kop gesnipperde ui ¼ kop geknipte peterselie
Bereiding:	Snijd het lamsvlees in blokken. Meng alle ingrediënten voor de marinade. Voeg het lamsvlees aan de marinade toe en roer goed door zodat het vlees goed bedekt is. Laat een nacht in de koelkast staan. Prik dan vlees om en om met paprika en ui op spiesen en grill ze.

Land:	Japan 
Recept: 46	<b>Kersendessert</b>
Ingrediënten:	1 kop diepvries kersen, ontpit ¼ kop basterdsuiker 2 eetlepels sinaasappelmarmelade ½ kop schenkroom 1 eetlepel poedersuiker ½ vanillestokje in de lengte gehalveerd
Bereiding:	Meng kersen, basterdsuiker en marmelade met een beetje water in een kleine steelpan. Zet op middelhoog vuur, breng zachtjes aan de kook en laat onder voortdurend roeren 4-5 minuten heel zachtjes koken. Laat iets afkoelen. Klop de slagroom met poedersuiker en vanillepulp luchtig stijf totdat zich pieken vormen. Lepel het kersenmengsel in taartvormpjes en serveer.

Land:	Thailand 
Recept: 47	<b>Spiesen met reuzengarnalen in mangosaus</b>
Ingrediënten:	3 teentje knoflook ½ kop boter ± 450 gr jumbo garnalen 5 rijpe mango's 3 eetlepels maïzena 3 kruidnagelen nootmuskaat
Bereiding:	Bak de jumbogarnalen kort in de boter met de knoflook en laat staan. Schil de mango's, verwijder de pit en doe het vruchtvlees in de blender. Doe de mangopuree in een steelpan en zet op laag vuur. Voeg maïzena toe en breng op smaak. Voeg indien gewenst wat suiker toe en kook tot de gewenste dikte.

Land:	Frankrijk 
Recept: 29	<b>Paté van kip met rode paprika</b>
Ingrediënten:	3 koppen gemalen kippenvlees 2½ kop melkroom 1 eetlepel paprikapoeder 1 eetlepel zout ¾ kop champignons 2 rode paprika's in kleine stukje gesneden 1/3 kop broodkruim 1 scheut cognac 4 eieren
Bereiding:	Meng kip met melk, room, eieren, zout, peper en paprikapoeder en de rest van de ingrediënten. De rode paprika's zijn in mooie vierkante stukjes gehakt en de champignons zijn in boter gebakken met wat peper en zout. Kneed het mengsel goed door elkaar. Doe dan dit mengsel in een ingevette en broodkruim bestoven bakvorm. Zet ongeveer een uur in de oven. De paté is gaar wanneer u een mes in het midden van de paté steekt en deze er schoon uit komt. Zet de paté weg in de koelkast en serveer de volgende dag.

Land:	Colombia 
Recept: 49	<b>Kokosijs</b>
Ingrediënten:	6 koppen melk 2 geraspte kokosnoten 2 koppen suiker
Bereiding:	Breng de geraspte kokos, met kokosmelk en de andere melk aan de kook en voeg suiker toe. Laat even goed koken. Laat het mengsel dan door een zeef lopen om het kokosvruchtvlees te verwijderen. Doe het mengsel over in een diepvriesdoos en zet weg in de vriezer.



Gedistribueerd door:

Tel Sell

Bolderweg 35

1332 AZ Almere

[www.telsell.com](http://www.telsell.com)

0900-9392