

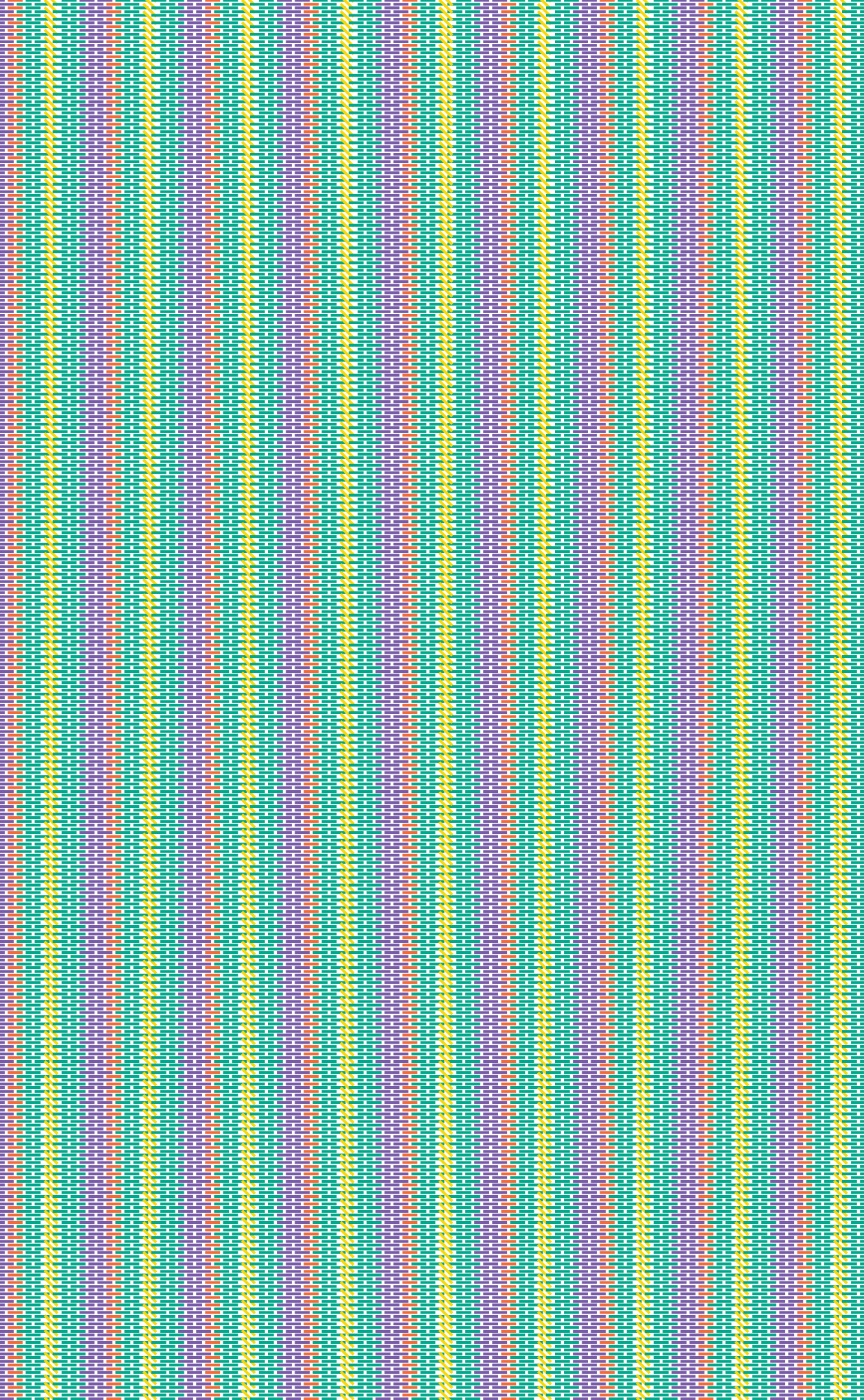
GASTÓN ACURIO

PERU

HET KOOKBOEK



Karakter Uitgevers B.V.



INLEIDING
7

CEVICHE
15

VOORGERECHTEN
55

STREETFOOD
107

BOUILLONS & (MAALTIJD)SOEPEN
137

RIJST, ROERBAKGERECHTEN & TACU TACU'S
177

STOOFSCHOTELS, CHILI'S & GEROOSTERD VLEES
223

NAGERECHTEN & GEBAK
327

DRANKJES
377

BASISRECEPTEN
401

WOORDENLIJST
418

REGISTER
422

INLEIDING



Als kind droomde ik ervan om kok te worden. Toen ik negen jaar was, stapte ik op mijn fiets en ging naar de supermarkt, waar ik ingrediënten kocht die ik thuis zelf bereidde, gezien niemand in mijn familie van koken hield. Mijn vader was een belangrijk politicus in die tijd en altijd erg druk met zijn nobele werkzaamheden. Mijn moeder had al genoeg aan haar hoofd met de opvoeding van mijn zussen en mij, en koken was nooit een van haar grote liefdes geweest. Ook mijn vier oudere zussen waren er niet bepaald dol op. Misschien is dat ook de reden dat koken en eten bij ons in huis nooit tot de favoriete bezigheden hoorden.

Hoe werd de kok in mij dan tot leven gewekt? Er was een vrouw die mijn moeder hielp in huis, haar naam was Juana. Ook zij hield niet van koken, maar bereidde wel onze lunch, zowel die thuis als die om mee te nemen naar school. Maar door haar afkeer van koken waren die lunches niet altijd lekker. Het was dus bittere noodzaak dat ik het gretige jongetje in mij ontdekte.

En zo vond ik oude Franse kookboeken die al jaren achter in de kast stonden te verstoffen. Ik leerde dat de beste delen van de kip aan de achterkant zitten en dat inktvis altijd vers gekocht moet worden om te voorkomen dat hij taai en smakeloos wordt na het bereiden. Deze boeken inspireerden de kok in mij al op zeer jonge leeftijd en dankzij het feit dat koken bij ons in huis niet belangrijk was, werd het het belangrijkste aspect van mijn leven.

De jaren gingen voorbij en eindelijk kon ik mijn droom werkelijkheid laten worden. Ik werd kok, hoewel dat niet eenvoudig ging. In die tijd begreep een politicus als mijn vader niet echt waarom zijn zoon zijn leven aan het koken wilde wijden. De tijden waren anders en koks hadden toen nog niet de glanzende rol die ze nu hebben. We konden ons toen niet voorstellen dat een kok ooit de boodschapper van wereldvrede en solidariteit zou worden, een pleitbezorger zou zijn van educatieve, gezondheids- en milieukwesties, en bovenal veel mensen in het land geluk en blijdschap zou brengen.

In die dagen werden we kok omdat we hielden van koken of omdat we toevallig in dat beroep terechtkwamen. Het was onze grootste droom om op een dag een eigen restaurant te hebben. Wie had toen ooit kunnen denken dat we een prachtige gastronomische cultuur als die van Peru door middel van een boek zouden kunnen delen met mensen in een wereld die nieuwsgierig is naar nieuwe smaken, nieuwe recepten en nieuwe gevoelens.

Dat is echter precies wat wij, de chef-koks van Peru, nu zijn: boodschappers. Trots en bescheiden zijn we de ambassadeurs van onze keuken. Om die reden voelen we ons vereerd en bevoorrecht om de schatten van de Peruaanse keuken met andere landen te delen. We zijn ervan overtuigd dat onze keuken het product is van een lange, tolerante relatie tussen mensen en een schat aan ingrediënten die het gevolg zijn van een eeuwenlange dialoog tussen onze voorouders en de natuur.

Dat is precies wat de Peruaanse keuken is: het is het resultaat van eeuwenlang hard werken, door de boeren, in harmonie met de natuur. Peru kent meer dan tachtig verschillende klimaten, die ons in staat hebben gesteld een enorme variëteit aan producten te veredelen en te telen, waarvan de hele wereld nu kan genieten: aardappelen, chilipepers, bonen, cacao, pinda's, pompoenen, avocado's, tomaten, quinoa en nog veel meer.

Het is ook de keuken van een land waar immigranten uit Japan, China, Afrika, Spanje, Italië en de Arabische wereld zich in de afgelopen vijfhonderd jaar vestigden en een bijdrage leverden. Ze brachten allemaal hun nostalgie, gebruiken en producten mee, die prachtig werden geassimileerd als een uniek voorbeeld van tolerantie. Het resultaat was een Peruaanse keuken die in elk hapje iets van deze volken integreerde en er vervolgens iets nieuws, iets Peruaans van maakte. Een ander resultaat van deze fusie was de opkomst van nieuwe woorden, recepten en smaken die uniek zijn voor Peru. Op deze manier toonden *ceviche* (gemarineerde vis) en *tiradito* (dun gesneden rauwe vis) ons de wereld van het rauwe en verfrissende dat te vinden is in de zee en de Andes van Peru. En zo ontwikkelden ook onze regionale keukens zich; die in het noorden werd beïnvloed door producten van oude culturen, en die in het zuiden door smaken en gewoonten uit Europa en de Andes, terwijl de keuken van het Amazonegebied – een schatkamer van exotisme – er nog op wacht om te worden ontdekt.

Daarnaast zorgde de ontmoeting van twee volken voor de geboorte van een nieuwe keuken. De nikkei-keuken is een versmelting van de Japanse en Peruaanse keuken, terwijl de chifa-keuken Peru met China verbindt. De Creoolse keuken haalt Europa en Afrika naar Peru. Vervolgens is er nog de Italiaans-Peruaanse keuken, met taverna's in heel Lima, waar gerechten worden geserveerd die er Italiaans uitzien maar Peruaans smaken.

In dit boek gaan we onder andere op ontdekkingsstocht in de wereld van de *ceviche*, de *tiradito* en de prachtige rauwe en gemarineerde gerechten van onze keuken. Het is een wereld waarin wij Peruanen ons heel erg op ons gemak voelen; het is een verfrissende, lichte wereld die nauw aansluit op de huidige culinaire trends.

We ontdekken ook Peruaanse voorgerechten en hapjes, sauzen bereid met scherpe chilipepers die passen bij onze aardappelen en andere knolgewassen, en snacks die kenmerkend zijn voor onze regionale keukens.

We zwerven door de straten met kramen vol heerlijk streetfood, met sandwiches, *tamalito's* (kleine *tamales*) en *anticucho's* (gegrilde vleesspiesen).

We maken kennis met een hele reeks soepen, waarin ingrediënten uit de zee, de Andes en het Amazonegebied zijn gebruikt.

De heerlijke rijstcultuur met al haar verschillende bereidingswijzen en texturen, en de vele recepten met al die verschillende invloeden zullen je verbazen.

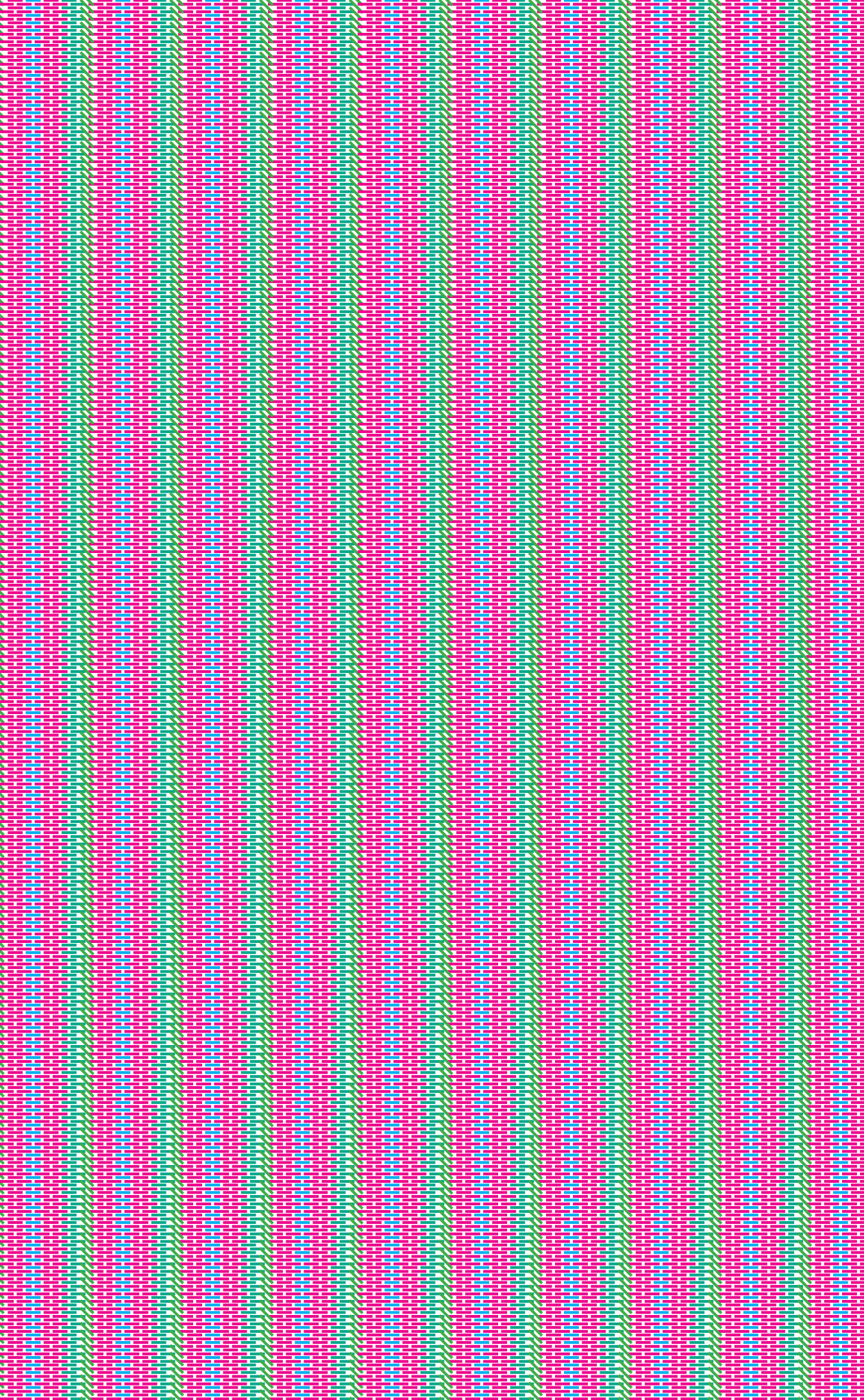
We ontdekken de smaakvolle wereld van *slow cooking* en stoofschotels, getransformeerd tot chiligerechten en *seco*-schotels, evenals de wereld van gebakken gerechten en gerechten bereid op hoog vuur. Tot slot gaan we op reis naar de zoete wereld van de nagerechten die is ontstaan door de verschillende buitenlandse invloeden in de Peruaanse keuken. En we betreden het universum van de cocktails die zijn bereid met pisco, onze nationale druivenbrandewijn. Dit is de magie van onze keuken. Het is een veelkleurige keuken van wel duizend smaken, die in staat is geweest technieken en gebruiken van andere landen te integreren om er een Peruaanse twist aan te geven. Onze liefde voor rauw en gemarineerd voedsel is beïnvloed door Japanse tradities, en onze gebakken gerechten zijn het gevolg van de Chinese invloed. Stoofschotels beginnen met prachtige, door Europese keukens beïnvloedde bijgerechten en zijn op smaak gebracht met het ritme en aroma van op Afrika geïnspireerde specerijen. Ze komen allemaal bij elkaar door middel van de technieken die horen bij onze oude culturen, die we tot op de dag van vandaag in heel Peru respecteren.

Een bezoek aan Peru betekent kennismaken met een volk dat trots is op zijn keuken en er graag van geniet, maar deze bovenal graag wil delen, zodat iedereen kan genieten van de geheimen die verborgen liggen in de recepten van dit boek. Je zult zien dat achter elk recept een lange geschiedenis van ingrediënten, een menselijke dialoog, de liefde voor koken en het respect voor het land en zijn cultuur schuilgaan.

Niet in elk land zijn alle typisch Peruaanse ingrediënten even gemakkelijk verkrijgbaar. Daarom worden er soms alternatieven genoemd. Gebruik zelf ook je culinaire creativiteit om iets lekkers op tafel te zetten.

Dit is de Peruaanse keuken en we nodigen je met dit boek uit haar te ontdekken. We hopen dat je door middel van dit boek iets van de gevoelens en smaken van Peru in je hart zult sluiten.

Gastón Acurio



CEVICHE



Voor: 4 personen
Bereiden: 10 minuten

Gebruik altijd stevige witvis zonder vel en graten om klassieke ceviche te maken. Gebruik geen vette vissoorten.

4 witvisfilets à 175 g (tong, ombervis of tandbaars)
2 teentjes knoflook, zeer fijn gehakt
2 tl gehakte limo-chilipeper of pittige rode chilipeper
sap van 20 limoenen
1 tl gehakte verse koriander
2-3 ijsblokjes
1 rode ui, in halve ringen
zout en peper

Voor erbij
korrels van 1 gekookte maiskolf
½ zoete aardappel, gekookt en in plakjes

Voor: 4 personen
Bereiden: 12 minuten

Je kunt deze ceviche bereiden met de goedkoopste vis die je kunt vinden, zoals zaagbaars, makreel of horsmakreel.

1 visfilet van 720 g of 4 visfilets van 175 g (zoals zaagbaars, makreel of horsmakreel)
2 teentjes knoflook, zeer fijn gehakt
2 tl gehakte limo-chilipeper of pittige rode chilipeper
sap van 20 limoenen
1,2 dl Gelechilipeperpuree (zie blz. 404)
1 tl gehakte verse koriander
2-3 ijsblokjes
1 rode ui, in halve ringen
4 el cancha (geroosterde mais), plus wat extra voor het garneren (naar keuze)
zout en peper

Voor erbij
korrels van 1 gekookte maiskolf
½ zoete aardappel, gekookt en in plakjes

CEVICHE CLÁSICO

KLASSIEKE CEVICHE

Snijd de vis in blokjes van 2 cm, doe ze in een kom en bestrooi ze met zout en peper. Voeg na 1 minuut de knoflook en chilipeper toe. Schep alles door elkaar.

Schenk het limoensap erover en voeg de koriander en ijsblokjes toe. Schep alles door elkaar en laat het enkele seconden staan. Voeg de rode ui toe en verwijder de ijsblokjes. Schep weer door en breng op smaak met zout en peper.

Serveer de ceviche in een ondiepe schaal met de maiskorrels en plakjes zoete aardappel.

CEVICHE CRIOLLO

CREOOLSE CEVICHE

Snijd de vis in blokjes van 2 cm, doe ze in een kom en bestrooi ze met zout en peper. Voeg na 1 minuut de knoflook en chilipeper toe. Schep alles door elkaar.

Schenk het limoensap erover en voeg de chilipeperpuree, koriander en ijsblokjes toe. Schep alles door elkaar en laat het enkele seconden staan. Voeg de rode ui toe en verwijder de ijsblokjes. Voeg de cancha toe, schep weer door en breng op smaak met zout en peper.

Serveer de ceviche in een ondiepe schaal met de maiskorrels en plakjes zoete aardappel. Je kunt ook wat extra cancha toevoegen als je wilt.

Voor: 4 personen
Bereiden: 12 minuten
Koken: 12 minuten

Het *chalaca* in de naam van dit gerecht is afkomstig van het woord *chalaco*, de naam die wordt gegeven aan de bewoners van de haven van Callao, ten westen van Lima.

1 maiskolf
1 tomaat, ontveld, zaad verwijderd en gehakt
2 tl gehakte limo-chilipeper of pittige rode chilipeper
1 kleine rode ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, zeer fijn gehakt
1 tl gehakte verse koriander
¼ lente-ui, alleen het groene deel, gehakt
sap van 12 limoenen
3-4 ijsblokjes, plus extra voor erbij
12 coquilles in hun schelpen, schoongemaakt
zout

Voor: 4 personen
Bereiden: 18 minuten
Koken: 15 minuten

¼ maiskolf
16 mosselen, schoongemaakt
1½ tomaat, ontveld, zaad verwijderd en gehakt
3 tl gehakte limo-chilipepers of pittige rode chilipeper
1 rode ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, zeer fijn gehakt
1½ tl gehakte verse koriander
½ lente-ui, alleen het groene deel, gehakt
sap van 12 limoenen
3-4 ijsblokjes, plus extra voor erbij
zout

CONCHAS A LA CHALACA COQUILLES À LA CHALACA

Breng in een pan water aan de kook, doe de maiskolf erin en kook hem gaar. Laat hem uitlekken en snijd de korrels eraf. Zet ze apart.

Voor de chalaca-dressing: meng de tomaat, chilipeper, rode ui, knoflook, koriander en lente-ui in een kom. Breng het geheel op smaak met zout en schep alles goed door elkaar.

Schenk het limoensap erover en voeg de maiskorrels en ijsblokjes toe. Schep alles door elkaar, voeg indien nodig meer zout toe en verwijder de ijsblokjes.

Leg de coquilles in een van de schelp helften en schenk de dressing erover. Serveer de schelpen op een bed van vergruisd ijs.

CHORITOS A LA CHALACA MOSSELEN À LA CHALACA

Breng in een pan water aan de kook, doe de maiskolf erin en kook hem gaar. Laat hem uitlekken en snijd de korrels eraf. Zet ze apart.

Breng in een pan water aan de kook, doe de mosselen erin en kook ze 3-4 minuten, tot ze gaar zijn. Giet ze af, haal het vlees uit de schelpen en bewaar de schelpen.

Voor de chalaca-dressing: meng de tomaat, chilipeper, rode ui, knoflook, koriander en lente-ui in een kom. Breng het geheel op smaak met zout en schep alles goed door elkaar.

Schenk het limoensap erover en voeg de maiskorrels en ijsblokjes toe. Schep alles door elkaar, voeg indien nodig meer zout toe en verwijder de ijsblokjes.

Leg de mosselen in een van de schelp helften en schenk de dressing erover. Serveer de schelpen op een bed van vergruisd ijs.



Coquilles à la Chalaca

Voor: 4 personen
Bereiden: 15 minuten, plus
een nacht weken
Koken/bakken: 35-40 minuten

Dit is een andere heerlijke *causa* uit het noorden van Peru, voortgekomen uit zijn rijke culturele erfgoed.

600 g gedroogde makreel, een nacht geweekt
8 aardappelen, geschild
1,2 dl plantaardige olie
sap van 2 limoenen
zout en peper

Saus

1,2 dl plantaardige olie
2 rode uien, in zessen parten
2 gele chilipepers, zaadlijsten verwijderd en in dunne ringetjes
6 teentjes knoflook, zeer fijn gehakt
3 el Panca-chilipeperpasta (zie blz. 406)
3 el rodewijnazijn
1,2 dl visbouillon
sap van 1 limoen

Voor erbij

500 g yucawortel (cassave), geschild, gekookt en in stukjes
1 zoete aardappel, gekookt en in 4 plakjes
1 maiskolf, gekookt en in vieren
1 groene bakbanaan, gebakken en gepeld

Voor: 4 personen
Bereiden: 20 minuten
Koken: 15-20 minuten

8 aardappelen, geschild
1,2 dl Gelechilipeperpasta (zie blz. 405)
sap van 6 limoenen
4 el plantaardige olie
¼ vel nori, in dunne reepjes
1,2 dl Huancaínasaus (zie blz. 413)
1 tl shichimi togarashi (Japans specerijenmengsel)
zout

Vulling

350 g tonijnfilet
½ tl shichimi togarashi (Japans specerijenmengsel)
3 el Mayonaise (zie blz. 412)
4 el zoete chilisaus
¼ kleine rode ui, gesnipperd
snufje wasabipoeder
2 tl sesamolie
sap van 2 limoenen

Avocado-aioli

½ avocado, gepureerd
1 el Mayonaise (zie blz. 412)
sap van ½ limoen

CAUSA DE CABALLA

CAUSA GEVULD MET MAKREEL

Breng in een pan water aan de kook en kook de makreel 5 minuten. Laat hem uitlekken, verwijder de graten en snijd het vlees in stukken. Zet ze apart.

Breng in een pan water aan de kook en kook de aardappelen gaar. Giet ze af en pureer ze (er mogen geen klontjes meer in zitten). Doe de puree in een kom en voeg de olie, het limoensap en wat zout en peper toe. Meng alles goed.

Voor de saus: verhit de olie en bak de ui en chilipepers enkele minuten op halfhoog vuur. Voeg de knoflook en chilipeperpasta toe, bak ze 1 minuut mee en schenk de azijn erbij. Laat alles 2 minuten zacht koken en voeg dan de bouillon en het limoensap toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat alles nog 2-3 minuten koken, tot de ui zacht is en de saus is ingekookt.

Schep wat aardappelpuree op vier borden. Leg er wat makreel op en schep de saus erover. Serveer de causa met de yuca, zoete aardappel, mais en banaan.

CAUSA NIKKEI

AARDAPPELCAUSABALLETJES IN JAPANESE STIJL

Voor de vulling: hak de tonijn fijn. Doe hem in een kom en voeg de overige ingrediënten voor de vulling toe. Schep alles door elkaar en zet apart.

Voor de aioli: pureer alle ingrediënten in een blender tot een gladde saus. Zet in de koelkast.

Breng in een pan water aan de kook en kook de aardappelen gaar. Giet ze af en pureer ze (er mogen geen klontjes meer in zitten).

Doe de aardappelpuree in een kom en voeg chilipeperpasta, het limoensap en de olie toe. Breng op smaak met zout en meng alles goed.

Rol kleine balletjes van de puree, maak in het midden van elk balletje een gat en doe er wat avocado-aioli en tonijn in. Doe nog wat aardappelpuree op de vulling en rol er weer balletjes van. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn.

Leg de aardappelballetjes op een platte schaal en verdeel de reepjes nori erover. Schep de huancaínasaus eromheen en bestrooi het geheel met de shichimi togarashi.

VOORGERECHTEN



Causa gevuld met makreel



Gevulde aardappelen

PAPA RELLENA GEVULDE AARDAPPELEN

Breng in een pan water aan de kook, doe de aardappelen erin en kook ze gaar. Giet ze af en pureer ze (er mogen geen klontjes meer in zitten). Doe de puree in een kom en breng haar op smaak met zout en peper. Zet de puree 2-3 uur op een koele plaats.

Verhit 1,2 dl olie in een koekenpan en bak de ui, knoflook, chilipeperpasta en chilipepers 4-5 minuten op middelhoog vuur, tot de ui zacht is; roer regelmatig. Schenk de bouillon erbij, voeg de blokjes biefstuk toe en schep alles goed door elkaar. Laat het geheel enkele minuten koken, tot het vlees gaar is. Voeg zout en peper toe en zet het apart.

Vorm van de aardappelpuree 8 ovalen van circa 7,5 x 5 cm. Maak de ovalen plat en leg er een portie vleesvulling, een olijf en een kwart hardgekookt ei op. Vouw de puree om de vulling heen en maak er opnieuw een ovaal van.

Verhit de frituurolie in een grote pan tot 180 °C, of tot een blokje brood dat je erin laat vallen in 30 seconden bruin wordt. Frituur de gevulde aardappelen (in porties) in de hete olie in 8 minuten krokant en goudbruin. Laat ze goed uitlekken en serveer ze direct met de Creoolse saus, uienringen en chilipepers.

CHOCLO CON QUESO MAISKOLVEN MET KAAS

Breng in een pan water aan de kook, doe de maiskolven erin en kook ze circa 5 minuten, tot de mais gaar is. Neem de pan van het vuur, doe het limoen-sap in het water en zet de pan opzij.

Doe de queso fresco in een kom en prak hem fijn. Voeg beetje bij beetje de melk toe terwijl je blijft prakken tot er een glad mengsel is ontstaan. Meng de chilipepers en huacataybladeren erdoor.

Leg de maiskolven op een bord en schep het kaasmengsel erover.

Voor: 4 personen
Bereiden: 25 minuten, plus
2-3 uur afkoelen
Koken/bakken: 40-50 minuten

Vroeger werden gevulde aardappelen in rieten manden op straat verkocht.

1 kg aardappelen, geschild
1,2 dl plantaardige olie, plus 1 liter voor het frituren
2 uien, gesnipperd
3 teentjes knoflook, gehakt
2 el Panca-chilipeperpasta (zie blz. 406)
2-3 gele chilipepers, zaadlijsten verwijderd en gehakt
1,2 dl kippenbouillon
500 g lendenbiefstuk, in blokjes van 1 cm
8 zwarte olijven, ontpit
2 hardgekookte eieren, in vieren
zout en peper

Voor erbij

2,5 dl Creoolse saus (zie blz. 416)
½ rode ui, in dunne ringen
½ gele chilipeper, in dunne reepjes

Voor: 4 personen
Bereiden: 8 minuten
Koken: 10 minuten

Dit is een heel eenvoudig gerecht waar Peruanen gek op zijn, vooral als de mais in de Andes in het seizoen is.

4 choclo-maiskolven
sap van 2 limoenen
120 g queso fresco (of uitgelekte ricotta)
2 el volle melk
2 el gehakte rocoto-chilipepers of andere pittige rode chilipepers
2 el gehakte huacataybladeren (zwarte munt)

Voor: 4 personen
Bereiden: 5 minuten, plus
8 uur pekelen
Bakken: 1 uur en 30 minuten

Deze broodjes kun je ook maken met boerenbrood, ciabatta of stokbrood – ze zijn allemaal even geschikt.

2 kg varkensbuik met zwoerd
300 g zout
1 kg reuzel
4 teentjes knoflook
1 liter plantaardige olie
2 zoete aardappelen, geschild en in plakjes
4 harde witte broodjes
2,5 dl Creoolse saus (zie blz. 416)

Voor erbij
¼ rode ui, in dunne ringen
½ rode chilipeper, in dunne reepjes
handvol verse koriander, steeltjes verwijderd

Voor: 8 personen
Bereiden: 8 minuten, plus
4 uur marineren
Braden: 2 uur

Je kunt ook varkensschouder, -ribben of -haas gebruiken voor deze broodjes.

1 el plantaardige olie
1,2 dl Panca-chilipeperpasta (zie blz. 406)
5 teentjes knoflook, zeer fijn gehakt
2½ tl gedroogde oregano
2½ tl komijnpoeder
1 varkenspoot van 2,5 kg met bot
2,5 dl witte wijn
8 harde witte broodjes
5 dl Creoolse saus (zie blz. 416)
zout en peper

SÁNGUCHE DE CHICHARRÓN BROODJE VARKENSBUIK

Doe de varkensbuik met het zout in een grote kom, zet hem onder water en laat hem 8 uur pekelen. Haal het vlees uit de kom en spoel het goed af. Laat het uitlekken en snijd het in stukjes van 4 x 5 cm.

Smelt de reuzel in een grote koekenpan op middel-hoog vuur. Voeg de knoflook en stukjes varkensvlees toe, zet het vuur laag en laat alles circa 45 minuten bakken; roer af en toe. Zet het vuur dan weer hoog en bak het vlees nog 25 minuten, tot het bruin is en het zwoerd krokant en goudgeel. Zet het apart.

Verhit de olie in een grote pan tot 180 °C, of tot een blokje brood dat je erin laat vallen in 30 seconden bruin wordt. Frituur de plakjes zoete aardappel 5 minuten in de hete olie, tot ze krokant en goudkleurig zijn. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

Snijd de broodjes doormidden en vul ze met plakjes zoete aardappel, stukjes varkensbuik, wat Creoolse saus, de ui, chilipeper en koriander. Serveer ze direct.

SÁNGUCHE DE LECHÓN BROODJE VARKENSVLEES

Doe de olie, chilipeperpasta, knoflook, oregano en komijn in een kom. Voeg zout en peper toe en meng alles goed.

Spoel de varkenspoot goed af en dep hem droog. Wrijf het vlees in met het chili-knoflookmengsel en laat het 4 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Leg de varkenspoot in een braadslee. Schenk er 1,2 dl water over en braad het vlees 1 uur in de oven. Meng de wijn met 2,5 dl water, schenk het over het vlees en braad het nog een uur, tot het goudbruin en gaar is.

Haal de varkenspoot uit de oven en laat hem afkoelen. Snijd het vlees in dikke plakken.

Snijd de broodjes doormidden en vul ze met het vlees; schep er wat Creoolse saus op.



Broodje varkensbuik

REGISTER

A

aardappelen: aardappelcausa gevuld met krab 66
aardappelcausa gevuld met makreel 66
aardappelcausa gevuld met tonijn uit Lima 65
aardappelcausaballetjes in Japanse stijl 68
aardappelcausaballetjes met olijven 70
aardappelcausaballetjes met rocoto-chilipepers 64
aardappel-chilistoofschotel met garnalen 227
aardappelen en tuinbonen met llatánsaus 60
aardappelen gevuld met zeevruchten 123
aardappelen in japchisaus 59
aardappelsalade met chilipeper 60
aardappel-varkensschotel uit Chincha 237
carapulchra 238
cau cau met coquilles 292
cau cau met kip 295
cau cau met mosselen 292
cau cau met runderhoeven en varkenspoten 295
cau cau met varkenskop 294
cau cau met zeevruchten 294
causa gevuld met makreel 68
chaquesoep met lamsdarmen 148
chilcano-vissoep 152
chili-eieren 102
garnalencache 233
garnalenchowder 144
garnalenocopa 62
garnalentoofschotel 250
gebakken riblappen 284
gebakken zwoerd uit Cuzco 81
geroerbakte bloemkool 321
geroerbakte kalfslever 325
geroerbakte kip 318
geroerbakte ossenhaas 316
geroerbakte ossenhaas en sperziebonen 322
geroerbakte runderniertjes 319
geroerbakte vis 317
geroerbakte zwezerik 317
gestoofd rundvlees in heldere bouillon en groenten 265
gepulde aardappelen 121
groene bouillon 138
huancaína-aardappelen 56
in de pot gekookte pachamanca 304
kaascauche 233
kippenbouillon 141
kipstoofschotel 245
klassieke cau cau met runderpens 291
lamskopbouillon 141
maislaw 153
ocopa-aardappelen 59
Peruaanse minestrone 155
pikante garnalentoofschotel 300
pikante stoofschotel uit Tacna 301
pikante zeevruchtenstoofschotel 298
runderborst-aardappelstoofschotel 227
soep met kalfsschenkel en pens 159
soep met lamsvlees en gevriesdroogde aardappelen 169
solteritosalade 62
stoofpot van runderhoeven, varkenspoten en pinda's 276
stoofschotel met kalfsborst 253

stoofschotel met runderlong 241
stoofschotel met rundvlees en jerky 244
stoofschotel met varkenspoten 245
tuinbonenchowder 143
varkens-pachamanca 306
vegetarische aardappelcausa 60
vegetarische cache 234
vischowder 143
zeevruchtenminestrone 149
aardbeien: cremolada 381
Peruaanse mojito 389
sexy chinita 395
vruchtensorbet 383
abrikozen: abrikozen-kokostaart 330
limoencocktail met abrikozenlikeur 398
paarse vruchtenpudding 358
adobo: kreeftadobo 232
varkensadobo 230
varkensadobo uit Cuzco 228
varkenspotheadobo 230
visadobo 232
aguaditosoep: eend 199
hengelaarvis en krab 203
kalkoen 198
kip 205
mossel 197
tandbaars 202
zeevruchten 200
aioli: avocado 68
rocoto-chilipeper 43
alfajorkoekjes: chocolade 331
kokos 331
lucuma 332
maizena 332
Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
suikersiroop 334
traditionele 328
amandelen: bonbons gevuld met dulce de leche, ganache en amandelen 344
Amazone: ceviche uit de 22
chaufarijst uit de 192
droge kippensoep uit de 274
gepulde tacu tacus uit de 214
pachamanca uit ee 306
rijsttamales uit de 119
yucavorteltamales uit de 118
anatto-olie 408
anijskoekjestaart 371
anticucherasaus 403
anticucho: biefstuk-anticucho 110
kip-anticucho 113
kippenhart-anticucho 108
kippenlever-anticucho 110
vis-anticucho 113
armeluis-chaufarijst 190
armeluis-tacu tacu 206
artisjokceviche 33
asperges: Peruaans-Chinese sudado 174
quinoachaufa 195
tonijntiradito met templanzasaus van restaurant Pescados Capitales 42
atamalado: groene met kalkoen en quinoa 235
varkensvlees en quinoa 234
zeevruchten en quinoa 235
avocado: aioli 68
avocadopuree 46
avocado-zeewieremulsie 47
mayonaise 70
tonijnmuchame 49
Aziatische tiradito van chef-kok Marilú Madueño 39

B

bachicherijst 192
bakbanaan: bakbanaanballen met chorizo en gerookt rundvlees 289

bananenpuree met zeevruchten 279
pachamanca uit de Amazone 306
runder-bakbanaan-seco 314
bananen: gebakken banaan in siroop 370
huachanasoep 167
tie-dye vistiradito met bananenpassievruchtenmelk van chef-kok Pedro Miguel Schiaffino 46
bananenblad: maistamales in noordelijke stijl 117
tamales uit Lima 115
basilicum: droge soep 270
guénazo 392
Peruaanse pesto 270
pesto uit Lima 149, 155
bataat: zie zoete aardappel
beef jerky: pachamanca uit de Amazone 306
palmhartensalade 76
ulluco met gedroogd vlees 257
bevroren kaneelmelk 365
bevroren limonade 383
biefstuk-anticucho 110
bier, mais 378
bijgerechten: chilipepermix 43, 48
gelechilipeper-knoflook-uienpasta 402
mirasol-knoflook-uienpasta 402
panca-knoflook-uienpasta 403
uienpasta 404
saus voor kip 410
bloedworst: broodje Peruaanse bloedworst 127
puchero met vlees 263
bonen: armeluis-tacu tacu 206
bonenescabeche 248
bonenschotel 246
bonensoep 166
Chinese tacu's 220
gestapelde tacu tacu 208
gerookte bonen 247
Japanse tacu tacu 218
tacu tacu met chorillana 209
tacu tacu met limabonen 216
tacukoekjes met zeevruchten-cache 221
zie ook limabonen, tuinbonen, enz.
bonito: traditionele bonito-escabeche 73
traditionele ceviche 20
visadobo 232
bouillon: gestoofd rundvlees in heldere bouillon met groenten 265
groene 138
kip 141
kip inchicapi 153
krab in pikante bouillon 156
lamskop 141
zeven soorten vlees 140
bramen: vruchtensorbet 383
broccoli: chaufarijst met zeevruchten 193
Peruaans-Chinese sudado 174
quinoachaufa 195
brood: broodje gebakken vis 122
broodje gebakken viskuit 126
broodje geroerbakt rundvlees met kaas 132
broodje kalkoen 122
broodje Peruaanse bloedworst 127
broodje runderstoof 126
broodje varkensbuik 124
broodje varkensvlees 124
brood-kaaspudding 365
broodpudding 337
chili-eieren 102
chilikip 225
garnalenchili 228
geliefdensoep 165
huachanasoep 167

- knolgewaschowder 148
pasta met gepaneerde ossenhaas en Peruaanse pesto 270
Peruaanse pesto 270
pikante garnalenstoofschotel 300
pikante zeevruchtenstoofschotel 298
rabona-eieren 102
tacu tacu met pikante garnalen 211
theologensoep 168
- C**
cactusvijgen: cremolada van cactusvijg 382
cake: eiercake 348
kaneelcakejes 347
lucumacakerol 362
zoete maiscake 354
camu camu: camu camu sour 385
cocktail met pisco, camu camu en ginger ale 384
cocktail met pisco, citroenverbena, granadilla en camu camu 387
cocktail met pisco en camu camu 394
cancha: Creoolse ceviche 16
noordelijke mix van witvis en yucawortel 89
traditionele ceviche 20
capchi: champignon 237
graan 236
tuinbonen 236
carapulchra 238
carretero 388
carretillassaus 415
Castillo, José del: tiradito in Chalaca-stijl 42
cau cau: coquilles 292
kip 295
klassieke runderpens 291
mosselen 292
runderhoeven en varkenspoten 295
varkenskop 294
zeevruchten 294
cauche: garnalen 233
kaas 233
vegetarische 234
zeevruchten 221
causa: gele yucawortel 71
makreel 68
ceviche 16-53
à la Piura 32
Amazone 22
carretilla 18
champignon 23
Chinese 20
clams 25
Creoolse 16
eend 29
forel 26
garnalen 29
garnalen uit Arequipa 27
garnalenceviche van de hete steen 25
gedroogde vis 34
gemengde 18
gemengde met chilicrème 28
Italiaanse 26
Japanse 21
klassieke 16
krab 28
mangrovekoksels 22
traditionele 20
rauwe garnalen 27
uit Trujillo 21
zee-egel 23
chairosoep 147
champignons: capchi 237
ceviche 23
pens à la Italiana 256
Peruaans-Chinese sudado 174
tonijntiradito met templanzasaus van restaurant Pescados Captales 42
chaque: pikante stoofschotel met chaque en cochayuyo-zeewier 303
soep met lamsdarmen 148
chaufa: Amazone 192
armeluis 190
chaufarijst 189
Chinese tacu tacu 220
'luchthavenstijl' 190
quinoa 195
zeevruchten 193
cherimoya-meringuetartaart 356
chicha colada 389
chicha morada: chicha colada 389
chicapunch 387
chichaslus 378
ijsjes 355
chicharrón: kip- 86
konijn- 88
spek in Lima-stijl 84
vis- 86
chichaslus 378
chilcano: gember 390
klassieke chilcano met pisco 390
steranijs 390
chili-eieren 102
chilipepers: aardappelcausaballetjes met rocoto-chilipepers 64
aardappelsalade met chilipeper 60
anticucherasaus 403
biefstuk-anticucho 110
carretillassaus 415
chili-eieren 102
chilikip 225
cocona-chilipepersalsa 409
empanada's met kaas, huacatay en rocoto-chilipepers 127
garnalenchili 228
garnalenocopa 62
gelechilipepercrème 411
gelechilipeper-knoflook-uienpasta 402
gelechilipeperpasta 405
gelechilipeperpuree 404
gelechilipepersaus 416
gerookte-gelechilipepersaus 48
gevlude rocoto-chilipepers 92
gevlude tacu tacu uit de Amazone 214
gezouten vis van Héctor Solís 38
huacaínasaus 412, 413
japchisau 59
kip-anticucho 113
kippenhart-anticucho 108
kippenlever-anticucho 110
maiskolven met kaas 121
mirasol-chilipeperpasta 405
mirasol-knoflook-uienpasta 402
ocopasaus 415
palmhartensalade 76
panca-chilipeperpasta 406
panca-knoflook-uienpasta 403
Peruaanse eendenchili 268
pikante romige kipempanada's 130
pikante runderempanada's 131
rabona-eieren 102
rijstmales uit de Amazone 119
rocoto-chilipeper gevuld met garnalen 94
rocoto-chilipeperaioli 43
rocoto-chilipepercrème 411
rocoto-chilipeperpasta 407
rocoto-chilipepersaus 417
runderhart-anticucho 108
saus van groene rocoto-chilipeper en huacatay 410
tiradito met dubbele chili 44
uchucutasaus 417
vijgenbladpompoenchili 226
vis-anticucho 113
zeevruchtenwontons met rocoto-chilipepercrème 100
Chinese ceviche 20
Chinese kool: Peruaans-Chinese sudado 174
wontonsoep 169
zeevruchtenwontons met rocoto-chilipepercrème 100
Chinese tacu tacu 220
chiripa 395
chocolade: alfajorkoekjes met chocolade 331
bonbons gevuld met dulce de leche, ganache en amandelen 344
bonbons gevuld met dulce de leche, pecannoten en rozijnen 342
dulce de leche met chocolade 414
cholo punch 392
chorizo: bakbanaanballen met chorizo en gerookt rundvlees 289
puchero met vlees 263
chorrillana: ombervis met chorrillanasaus 282
ossenhaas met chorrillanasaus 284
runderlever met chorrillanasaus 281
chowders: garnalen 144
knolgewas 148
quinoa 146
tuinbonen 143
vis 143, 150
vrijdag 146
chuño: chairsoep 147
soep met lamsvlees en gevries-droogde aardappelen 169
stevige vlees-groentesoep 175
varkensadobo uit Cuzco 228
clams: à la Chalaca 49
aguaditosoep met zeevruchten 200
ceviche 25
macho tacu tacu 212
rijst met zeevruchten 178
tijgermelk met gele chilipepers in een glas 32
tijgermelk met rocoto-chilipeper in een glas 30
zeevruchtenminestrone 149
cocabladeren: coca sour 392
pisco met cocabladeren 393
cochayuyo-zeewier: pikante stoofschotel met chaque en cochayuyo-zeewier 303
stevige vlees-groentesoep 175
cocktails: chicha colada 389
coca sour 392
cocktail met pisco, camu camu en ginger ale 384
cocktail met pisco, citroenverbena, granadilla en camu camu 387
cocktail met pisco en camu camu 394
cocktail met pisco, rum en johannesbroodboomsiroop 396
guénazo 392
johannesbroodboomcocktail 385
klassieke chilcano met pisco 390
limoencocktail met abrikozenlikeur 398
metropolitan met pisco en lychee 389
Peruaanse cosmopolitan 385
Peruaanse mojito 389
peru libre 388
pisco met citroenverbena 393
pisco met cocabladeren 393
pisco met morellen 393
pisco sour 396
piscococktail met sinaasappel en ginger ale 399

- piscococktail met tamarillo en ananas 398
piscolitan 398
pisco-mangococktail 396
piscopunch 394
sexy chinita 395
sol y sombra 399
- cocona: ceviche uit de Amazone 22
cocona-chilipepersalsa 409
tiradito met tonijn en orinoco-appel van chef-kok Flavio Solórzano 39
- coquilles: aguaditosoep met zeevruchten 200
atamalado met zeevruchten en quinoa 235
bananenpuree met zeevruchten 279
carretillecevice 18
cau cau 292
cau cau met zeevruchten 294
coquilles à la Chalaca 50
coquille-seco 312
coquillesolterito 80
droge zeevruchtensoep 273
gemengde zeevruchten 18
Japanse tacu tacu 218
klassieke tijgermelk in een glas 35
koornaarvistiradito met coquilles in gerookte-gelechilipepersaus van chef-kok Mitsuharu Tsumura 48
macho tacu tacu 212
maïsstoofschotel met zeevruchten 259
mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
pikante coquillestoofschotel 298
pikante zeevruchtenstoofschotel 298
rijst met coquilles 189
tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
tijgermelk met gele chilipepers in een glas 32
- tiradito apaltado van chef-kok Rafael Osterling 43
Toma de Mar coquilletiradito van chef-kok Virgilio Martínez 47
zeevruchtenempanada's 134
zeevruchtenminestrone 149
zeevruchten-seco 315
zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
zeevruchtenwontons met rocoto-chilipepercrème 100
- coquitonoten: brood-kaaspudding 365
Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
cosmopolitan, Peruaanse 385
cranberrysap: carretero 388
guënazo 392
Peruaanse cosmopolitan 385
piscolitan 398
- cremoloda: aardbei 381
cactusvijg 382
mango 382
passievrucht 381
tamarinde 381
zuurzak 382
- Creoolse muntsaus 140
Creoolse saus 416
Creoolse soep 165
- custard: gebakken karamelcustard 345
gebakken karamelcustard met kokos 346
pudding van karamelcustard en quinoa 346
- D
- darmen: chairosoep 147
chaquesoep met lamsdarmen 148
gegrilde runderpens en -darmen 114
stoofpot van orgaan- en rundvlees 289
- vleesmix op maisbladeren 114
deegkrullen 363
desserts: 328-375
donkere rijstpudding 338
donuts: mini 366
pompoen en zoete aardappel 360
drankjes: 378-399
driedubbele ananaskoekjes 375
driedubbele dulce de leche-koekjes 372
- droge soep 270
hengelaarvis en krab 271
kippensoep uit de Amazone 274
zeevruchtensoep 273
- dulce de leche 414
abrikozen-kokostaart 330
alfajorkoekjes met chocolade 331
alfajorkoekjes met kokos 331
alfajorkoekjes met lucuma 332
alfajorkoekjes met maïzena 332
bonbons gevuld met dulce de leche, ganache en amandelen 344
bonbons gevuld met dulce de leche, pecannoten en rozijnen 342
chocolade 414
driedubbele ananaskoekjes 375
driedubbele dulce de leche-koekjes 372
kaneelcakejes 347
king kong 350
limoensnoepjes met glazuur 369
lucumacakerol 362
lucumasmaak 352
pecansnoepjes met glazuur 370
suikerrolletjes 348
traditionele alfajorkoekjes 328
- E
- eggs: Amazonian rice tamales 119
eend: aguaditosoep 199
eendencevice 29
gestoofde eend met kumquats 243
Peruaanse eendenchili 268
rijst met eend in noordelijke stijl 185
rijst met eend uit Lima 181
- eieren: aardappelcausa gevuld met tonijn uit Lima 65
abrikozen-kokostaart 330
anijskoekjestaart 371
broodpudding 337
champignoncapchi 237
chaufarijst 189
chaufarijst met zeevruchten 193
cherimoya-meringuetartaart 356
chili-eieren 102
deegkrullen 363
driedubbele ananaskoekjes 375
driedubbele dulce de leche-koekjes 372
eiercake 348
eierdooiersnoep (met karamel) 374
eieren met huachoworst 104
gebakken karamelcustard 345
gebakken karamelcustard met kokos 346
gebakken melkpudding 350
gebarsten krab 276
gefrituurde zoete aardappelblokjes 340
groene bouillon 138
kaneelcakejes 347
king kong 350
kippenbouillon 141
manásnoepjes 351
mayonaise 412
meringuepudding met port 366
Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
pikante zeevruchtenstoofschotel 298
pudding van karamelcustard en quinoa 346
rabona-eieren 102
- rijsttamales uit de Amazone 119
rogtortilla 103
rundvlees-rijstschotel 188
snijbiettaart 135
suikerrolletjes met dulce de leche 348
- tuinbonenapachi 236
vischowder 143
viskuitortilla 103
yucaworteltamales uit de Amazone 118
- zoete maiscake 354
- empanada's: kaas, huacatay en rocoto-chilipepers 127
pikant rundvlees
pikante romige kip 130
rundvlees 129
- erwten: aardappelen gevuld met zeevruchten 123
aguaditosoep met eend 199
aguaditosoep met hengelaarvis en krab 203
aguaditosoep met kalkoen 198
aguaditosoep met kip 205
aguaditosoep met mosselen 197
aguaditosoep met tandbaars 202
aguaditosoep met zeevruchten 200
cau cau met coquilles 292
cau cau met kip 295
ge vulde caigua 286
pens à la Italiana 256
pikante coquillestoofschotel 298
pompoenschotel 254
quinoaschotel 252
rijst à la jardineria 196
rijst met eend in noordelijke stijl 185
rijst met eend uit Lima 181
rijst met gepureerde erwten 193
rijst met kip 182
rijst met mangrovekoksels 180
rijst met rundvlees 180
rijst met varkensvlees 186
schotel van gemengde knol-gewassen 255
- escabeche: bonen 248
kip 73
traditionele met bonito 73
varkenspoten 74
zeebaars en yucawortel 71
- G
- garlic: Amazonian stuffed tacu tacu 214
garnalen: aardappelcausaballetjes met rocoto-chilipeper 65
aardappel-chilistoofschotel met garnalen 227
aardappelen gevuld met zeevruchten 123
aguaditosoep met zeevruchten 200
atamalado met zeevruchten en quinoa 235
bananenpuree met zeevruchten 279
carretillecevice 18
cau cau met zeevruchten 294
cauche 233
cevice 29
ceviche met rauwe garnalen 27
chaufarijst met zeevruchten 193
chili 228
chowder 144
droge zeevruchtensoep 273
garnalen-pindastoofschotel 278
garnalen-ullucoschotel 256
gekookte 407
gemengde ceviche met chilicrème 28
geroerbakte zeevruchten en pasta 321
klassieke tijgermelk in een glas 35
macho tacu tacu 212

maisstoofschotel met zeevruchten 259
 mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
 ocopa 62
 pikante garnalenstoofschotel 300
 rijst met garnalen 182
 rijst met zeevruchten 178
 rocoto-chilipeper gevuld met garnalen 94
 sarsa 53
 schaaldierensoep 158
 seco 315
 solterito 79
 stoofschotel 250
 sudado 172
 tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
 tacu tacu met pikante garnalen 211
 uit Arequipa 27
 van de hete steen 25
 zeevruchtenempanada's 134
 zeevruchtenminestrone 149
 zeevruchten-seco 315
 zeevruchtensoep 163
 zeevruchtenwontons met rocoto-chilipepercrème 100
 gecondenseerde melk: bevroren kaneelmelk 365
 broodpudding 337
 deegkrullen 363
 donkere rijstpudding 338
 dulce de leche 414
 dulce de leche met chocolade 414
 dulce de leche met lucumasmaak 352
 gebakken karamelcustard 345
 gebakken karamelcustard met kokos 346
 gevulde limoenen 352
 huancaínasaus 412, 413
 kokosbonbons 345
 kokospudding 352
 limoensoepjes met glazuur 369
 meringuepudding met port 366
 passievruchtentaart 368
 pecansnoepjes met glazuur 370
 pudding van karamelcustard en quinoa 346
 quinoa-melkpudding 363
 quinoaopudding 354
 quinoaopudding met kaneel 362
 rijstpudding 337
 zoete maiscake 354
 gefrituurde hapjes: zoete aardappel-blokjes 340
 gebakken banaan in siroop 370
 groenteburgers uit Arequipa 83
 maisfritters 82
 quinoaburgers 83
 viskuit 89
 yucawortel 80
 geit: geit met chilipeper 310
 stoofschotel met jonge geit 98
 gele chilipeperpuree 404
 geliefdensoep 165
 gember: chilcano met gember 390
 gerst: warme gerstedrank 383
 gezouten vis van Héctor Solís 38
 granadilla: chiripa 395
 cocktail met pisco, citroenverbena, granadilla en camu camu 387
 la pecosa 395
 granencapchi 236
 groene atamalado met kalkoen en quinoa 235
 groene bouillon 138
 groene tamales 116
 groeneolijvenpasta 408
 groente: gestoofd rundvlees in heldere bouillon en groente 265

groenteburgers uit Arequipa 83
 ingemaakte 20
 puree 43
 salade 39
 stevige vlees-groentesoep 175
 guënazo 392
 H
 ham: rijst-hamschotel 258
 snijbiettaart 135
 hart: kippenhart-anticucho 108
 runderhart-anticucho 108
 stoofschotel met jonge geit 98
 vleesmix op maisbladeren 114
 hengelaarvis: aguaditosoep met hengelaarvis en krab 203
 droge soep met hengelaarvis en krab 271
 Peruaans-Chinese sudado 174
 rotsvissoep 164
 sudado van gemengde rotsvissen 172
 hominy: chairosoep 147
 gebakken zwoerd uit Cuzco 81
 lamskopbouillon 141
 maispudding met fruit 340
 soep met kalfsschenkel en pens 159
 tamales uit Lima 115
 vleessoep uit Tacna 160
 huacatay: empanada's met kaas, huacatay en rocoto-chilipepers 127
 saus van groene rocoto-chilipeper en huacatay 410
 huachoworst: eieren met huachoworst 104
 huachanasoep 167
 huancaína-aardappelen 56
 huancaínasaus 413
 traditionele 412

I
 ijsjes: chicha morada 355
 lucuma 355
 mango 355
 zuurzak 355
 inktvis:
 aguaditosoep met zeevruchten 200
 atamalado met zeevruchten en quinoa 235
 bachierijst 192
 carretillaceviche 18
 chauffarijst met zeevruchten 193
 chupín-zeevruchtensoep 152
 droge zeevruchtensoep 273
 gemengde ceviche 18
 gemengde ceviche met chilicrème 28
 geroerbakte zeevruchten en pasta 321
 Japanse tacu tacu 218
 klassieke tijgermelk in een glas 35
 macho tacu tacu 212
 mix van zeevruchten en yucawortel in Lima-stijl 91
 pikante zeevruchtenstoofschotel 298
 rijst met zeevruchten 178
 tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
 tijgermelk met gele chilipeper in een glas 32
 tijgermelk met rocoto-chilipeper in een glas 30
 zeevruchtenminestrone 149
 zeevruchten-seco 315
 zeevruchtensoep 163
 zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
 Italiaanse tiradito 40

J
 johannesbroodboomsiroop: cocktail met pisco, rum en johannesbroodboomsiroop 396
 johannesbroodboomcocktail 385

K
 kaas: broodje geroerbakt rundvlees met kaas 132
 brood-kaaspudding 365
 empanada's met kaas, huacatay en rocoto-chilipepers 127
 gevulde rocoto-chilipepers 92
 kaascauche 233
 maiskolven met kaas 121
 maispastei 97
 vijgenbladpompoeenchili 226
 yucawortelkroketten met kaas en ocopasaus 100
 kalkoen: aguaditosoep 198
 bouillon van zeven soorten vlees 140
 broodje 122
 groene atamalado met kalkoen en quinoa 235
 huachanasoep 167
 kalkoen-kikkererwtenstoofschotel 260
 stoofschotel met mais 241
 kanariebonen: bonenescabeche 248
 bonenschotel 246
 bonensoep 166
 gevulde tacu tacu uit de Amazone 214
 tacu tacu met stoofvlees 213
 kaneel: bevroren kaneelmelk 365
 kaneelcakejes 347
 quinoaopudding met kaneel 362
 kappertjes: tartaarsaus 412
 karamel: eierdooiersnoep met karamel 374
 gebakken karamelcustard 345
 gebakken karamelcustard met kokos 346
 pudding van karamelcustard en quinoa 346
 kersen: morellenchilcano 384
 paarse vruchtenpudding 358
 pisco met morellen 393
 sol y sombra 399
 kikkererwten: bouillon van zeven soorten vlees 140
 gestoofde pens met kikkererwten 255
 gestoofde tong 290
 kalkoen-kikkererwtenstoofschotel 260
 kikkererwtenschotel 258
 puchero met vlees 263
 soep met lams- en runderlende 161
 king kong 350
 kip: aan het spit 266
 aguaditosoep 205
 anticucho 113
 armeluis-chaufarijst 190
 bouillon 141
 bouillon van zeven soorten vlees 140
 cau cau 295
 chauffarijst in 'luchthavenstijl' 190
 chauffarijst uit de Amazone 192
 chicharrón 86
 chilikip 225
 droge kippensoep uit de Amazone 274
 escabeche 73
 geliefdensoep 165
 geroerbakte kip 318
 geroerbakte kip met pasta 325
 geroosterde kip 266
 huachanasoep 167

- in de pot gekookte pachamanca 304
- kip inchicapi 153
- kippenhart-anticucho 108
- kippenlever-anticucho 110
- kip-pindastoofpot 274
- kipstoofschotel 245
- pachamanca uit de Amazone 306
- pasta met kip en tomatensaus 269
- pikante romige kipempanada's 130
- rijst met kip 182
- rijsttamales uit de Amazone 119
- saus voor kip 410
- tamales uit Lima 115
- theologensoep 168
- wontonsoep 169
- kippenbloed, gekookt 95
- kippenlevers: anticucho 110
- geliefdensoep 165
- huachanasoep 167
- vleesmix op maisbladeren 114
- klassieke cau cau met runderpens 291
- klassieke chilcano met pisco 390
- klassieke tijgermelk in een glas 35
- klassieke tiradito 37
- knoflook: aguaditosoep met eend 199
- aguaditosoep met kalkoen 198
- aguaditosoep met kip 205
- anticucherasaus 403
- cau cau met runderhoeven en varkenspoten 295
- coquille-seco 312
- garnalen-seco 315
- geit met chilipeper 310
- gelechilipeper-knoflook-uienpasta 402
- gevulde tacu tacu uit de Amazone 214
- huachanasoep 167
- knoflookpasta 406
- lams-seco 312
- mirasol-knoflook-uienpasta 402
- noordelijke mix van witvis en yucawortel 89
- ombervis-seco 310
- panca-knoflook-uienpasta 403
- Peruaanse grombaars en krokante knoflook 278
- pikante runderempanada's 131
- pikante runderstoofschotel 302
- pikante stoofschotel met chaque en cochayuyo-zeewier 303
- pikante stoofschotel uit Tacna 301
- pikante tuinbonen-pindastoofschotel 296
- pikante tuinbonenstoofschotel 296
- pikante zeevruchtenstoofschotel 298
- runder-bakbanaan-seco 314
- slijmvis-seco 313
- soep met lams- en runderlende 161
- stoofpot van runderhoeven, varkenspoten en pinda's 276
- stoofschotel met jonge geit 98
- tacu tacu met chorrillana 209
- tacu tacu met stoofvlees 213
- vleessoep uit Tacna 160
- zeevruchten-seco 315
- knolgewaschowder 148
- koekjes: alfajorkoekjes met chocolade 331
- alfajorkoekjes met kokos 331
- alfajorkoekjes met lucuma 332
- alfajorkoekjes met maizena 332
- alfajorkoekjes met suikersiroop 334
- anijskoekjestaart 371
- driedubbele ananaskoekjes 375
- driedubbele dulce de leche-koekjes 372
- traditionele alfajorkoekjes 328
- zoetaardappelkoekjes 338
- kokos: abrikozen-kokostaart 330
- alfajorkoekjes met kokos 331
- bevroren kaneelmelk 365
- chicha colada 389
- gebakken karamelcustard met kokos 346
- gevulde limoenen 352
- kokosbonbons 345
- kokospudding 352
- komkommer: uchucutasaus 417
- konijn: chicharrón 88
- konijn-pindastoofpot 273
- kool: rijst met rundvlees 180
- rijst met varkensvlees 186
- witte vischowder 150
- koornaarvis: koornaarvis in beslag 88
- koornaarvistiradito met coquilles in gerookte-gelechilipepersaus van chef-kok Mitsuharu Tsumura 48
- koriander: korianderpuree 407
- krab: aardappelcausa gevuld met krab 66
- aguaditosoep met hengelaarvis en krab 203
- droge soep met hengelaarvis en krab 271
- droge zeevruchtensoep 273
- gebarsten krab 276
- krab in pikante bouillon 156
- krabceviche 28
- schaaldierensoep 158
- zeevruchten-seco 315
- zeevruchtensoep 163
- zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
- kreeft: adobo 232
- schaaldierensoep 158
- kweeperen: gelei 350, 351
- maispudding met fruit 340
- paarsemaispunch 378
- L**
- La Mar-tiradito van gegrilde tonijn 34
- la nalanjita 394
- la pecosa 395
- lamsvlees: bouillon van zeven soorten vlees 140
- chairosoep 147
- gebraden lamsrack 282
- lamskopbouillon 141
- lams-seco 312
- in de pot gekookte pachamanca 304
- puchero met vlees 263
- soep met lams- en runderlende 161
- soep met lamsvlees en gevries-droogde aardappelen 169
- stevige vlees-groentesoep 175
- vleessoep uit Tacna 160
- lever: geliefdensoep 165
- geroerbakte kalfslever 325
- kippenlever-anticucho 110
- runderlever met chorrillanasaus 281
- stoofschotel met jonge geit 98
- vleesmix op maisbladeren 114
- limabonen: aardappel-chilistoofschotel met garnalen 227
- limabonencausa 61
- limabonenmorusa 257
- limabonensalade 74
- Peruaanse minestrone 155
- quinoaburgers 83
- tacu tacu met limabonen 216
- tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
- zeevruchtenminestrone 149
- limoen: aardappelcausa gevuld met krab 66
- aardappelcausa gevuld met tonijn uit Lima 65
- aardappelcausaballetjes in Japanse stijl 68
- aardappelcausaballetjes met olijven 70
- aardappelcausaballetjes met rocoto-chilipepers 64
- artisjokceviche 33
- Aziatische tiradito van chef-kok Marilú Madueño 39
- bevroren limonade 383
- carretillaceviche 18
- ceviche uit de Amazone 22
- ceviche uit Trujillo 21
- ceviche van gedroogde vis 34
- ceviche van mangrovekokkels 22
- ceviche van rauwe garnalen 27
- champignonceviche 23
- Chinese ceviche
- ceviche van clams 25
- clams à la Chalaca 49
- Creoolse ceviche 16
- dubbele chili-tiradito 44
- forelceviche 26
- garnalen uit Arequipa 27
- garnalenceviche van de hete steen 25
- garnalensarsa 53
- garnalensolterito 79
- gemengde ceviche 18
- gemengde ceviche met chilicrème 28
- gevulde limoenen 352
- gezouten vis van Héctor Solís 38
- guënazó 392
- Italiaanse ceviche 26
- Italiaanse tiradito 40
- Japanse ceviche 21
- Japanse tiradito 44
- klassieke ceviche 16
- klassieke tijgermelk in een glas 35
- klassieke tiradito 37
- koornaarvistiradito met coquilles in gerookte-gelechilipepersaus van chef-kok Mitsuharu Tsumura 48
- krabceviche 28
- La Mar-tiradito van gegrilde tonijn 34
- limabonencausa 61
- limoencocktail met abrikozenlikeur 398
- limoensnoepjes met glazuur 369
- mosselen à la Chalaca 50
- slakkenceviche 30
- sol y sombra 399
- stierenballensarsa 77
- tijgermelk met rocoto-chilipeper in een glas 30
- tiradito apaltado van chef-kok Rafael Osterling 43
- tiradito met gele chilipeper 40
- tiradito met rocoto-chilipeper 37
- tiradito met twee soorten olijven van chef-kok ciro watanabe 38
- tiradito van José del Castillo in Chalaca-stijl 42
- traditionele ceviche 20
- vegetarische aardappelcausa 60
- zee-egelceviche 23
- zee-egelsarsa 52
- latánsaus 413
- loempia's met biefstuk 98
- longen: stoofpot van orgaan- en rundvlees 289
- stoofschotel met jonge geit 98
- stoofschotel met runderlong 241
- lucuma: alfajorkoekjes met lucuma 332
- cocktail met pisco, rum en johannesbroodboomsiroop 396
- dulce de leche met lucumasmaak 352
- lucumacakerol 362
- lucuma-ijsjes 355
- lychee: metropolitan met pisco en lychee 389

M

macho tacu tacu 212
 mais: gefrituurde groenteburgers uit Arequipa 83
 gefrituurde maisfritters 82
 gestoofd rundvlees in heldere bouillon met groenten 265
 groene tamales 116
 in de pot gekookte pachamanca 304
 kalkoenstoofschotel met mais 241
 maisbier 378
 maishumita's 116
 maiskolven met kaas 121
 maislawe 153
 maismeelpudding 372
 maispastei 97
 maispudding met fruit 340
 maisstoofschotel met zeevruchten 259
 maistamales in noordelijke stijl 117
 paarse vruchtenpudding 358
 paarsemalspunch 378
 pachamanca uit de Amazone 306
 Peruaanse maisrijst 195
 quinoasolterito 79
 rijst à la jardineria 196
 tuinbonenchowder 143
 varkens-pachamanca 306
 vijgenbladpompoechili 226
 vischowder 143
 vis-pachamanca 302
 vleesmix op maisbladeren 114
 zoete maiscake 354
 makreel: causa gevuld met makreel 68
 causa met gele yucawortel 71
 manásnoepjes 351
 mango: cremolada 382
 mangoceviche 33
 mango-ijsjes 355
 pisco-mangococktail 396
 vruchtensorbet 383
 mayonaise 412
 avocadomayonaise 70
 olijvenmayonaise 70
 melk (volle): bevroren kaneelmelk 365
 dulce de leche 414
 gebakken melkpudding 350
 kokospudding 352
 lucuma-ijsjes 355
 manásnoepjes 351
 quinoa-melkpudding 363
 rijstpudding 337
 meringue: cherimoya-meringuetart 356
 meringuepudding met port 366
 metropolitan met pisco en lychee 389
 minidonuts 366
 mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
 morellen: morellenchilcano 384
 paarse vruchtenpudding 358
 pisco met morellen 393
 mosselen: à la Chalaca 50
 aguaditosoep 197
 aguaditosoep met zeevruchten 200
 carretillaceviche 18
 cau cau 292
 droge zeevruchtensoep 273
 klassieke tijgermelk in een glas 35
 mosselsoep 138
 rijst met zeevruchten 178
 zeevruchtenminestrone 149
 zeevruchtensoep 163
 zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
 munt: Creoolse muntsaus 140
 Peruaanse mojito 389

N

nertjes: geroerbakte rundernertjes 319

stoofpot van orgaan- en rundvlees 289
 noordelijke mix van witvis en yucawortel 89
 O
 oca-knolletjes: knolgewaschowder 148
 schotel van gemengde knolgewassen 255
 ocopasaus 415
 ocopa-aardappelen 59
 octopus: aardappelcausaballetjes met olijven 70
 aardappelen gevuld met zeevruchten 123
 atamalado met zeevruchten en quinoa 235
 bananenpuree met zeevruchten 279
 cau cau met zeevruchten 294
 chaurijst met zeevruchten 193
 chupin-zeevruchtensoep 152
 gemengde ceviche 18
 gemengde ceviche met chilicrème 28
 geroerbakte zeevruchten en pasta 321
 in olijvenmayonaise 70
 macho tacu tacu 212
 maisstoofschotel met zeevruchten 259
 mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
 pikante zeevruchtenstoofschotel 298
 tijgermelk met gele chilipepers in een glas 32
 tijgermelk met rocoto-chilipeper in een glas 30
 tiradito met twee soorten olijven van chef-kok ciro watanabe 38
 zeevruchtenempanada's 134
 zeevruchten-seco 315
 zeevruchtenwontons met rocoto-chilipepercrème 100
 olijven: garnalenocopa 62
 octopus in olijvenmayonaise 70
 rundvlees-rijstschotel 188
 zwarte- of groeneolijvenpasta 408
 ombervis: ceviche uit Trujillo 21
 ombervis met chorrillanasaus 282
 ombervis-seco 310
 tacu tacu met linzen en vis 217
 ontbijtspek: bonenschotel 246
 bouillon van zeven soorten vlees 140
 chicharrónspek in Lima-stijl 84
 gerookte bonen 247
 gevulde tacu tacu uit de Amazone 214
 tacu tacu met linzen en vis 217
 tacu tacu met limabonen 216
 tacu tacu met stoofvlees 213
 varkens-pachamanca 306
 vleessoep uit Tacna 160
 ossenhaas met chorrillanasaus 284

P

pachamanca: in de pot gekookte 304
 uit de Amazone 306
 varkensvlees 306
 vegetarische 307
 vis 302
 palmhartensalade 76
 panca-chilipeper: panca-chilipeperpasta 406
 panca-knoflook-uienpasta 403
 paprika: gegrilde vispakkjes 262
 limabonencausa 61
 tonijnburgers 82
 passievrucht: cremolada 381
 guénao 392
 la pecaosa 395
 pisco 398
 sour 388

taart 368
 tramosito 399
 pasta: bonensoep 166
 Creoolse soep 165
 droge kippensoep uit de Amazone 274
 droge soep 270
 droge soep met hengelaarvis en krab 271
 droge zeevruchtensoep 273
 geliefdensoep 165
 geroerbakt rundvlees met pasta 324
 geroerbakte kip en pasta 325
 geroerbakte zeevruchten en pasta 321
 kippenbouillon 141
 pasta met gepaneerde ossenhaas en huancaínasaus 271
 pasta met gepaneerde ossenhaas en Peruaanse pesto 270
 pasta met gestoofde duif 268
 pasta met kip en tomatensaus 269
 Peruaanse minestrone 155
 snelle Creoolse soep 168
 vrijdagchowder 146
 zeevruchtenminestrone 149
 pecannoten: bonbons gevuld met dulce de leche, pecannoten en rozijnen 342
 pecansnoepjes met glazuur 370
 pens: gegrilde runderpens en -darmen 114
 gestoofde pens à la Italiana 256
 gestoofde pens met kikkererwtten 255
 klassieke cau cau met runderpens 291
 pikante stoofschotel uit Tacna 301
 soep met kalfsschenkel en pens 159
 stoofschotel met jonge geit 98
 vleessoep uit Tacna 160
 peru libre 388
 Peruaans-Chinese sudado 174
 Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
 Peruaanse bonenpudding 347
 Peruaanse cosmopolitan 385
 Peruaanse eendenchili 268
 Peruaanse grombaars 175
 Peruaanse grombaars en krokante knoflook 278
 Peruaanse grombaars met sesam 279
 Peruaanse maisrijst 195
 Peruaanse manhattan 387
 Peruaanse minestrone 155
 Peruaanse mojito 389
 Peruaanse sangria 395
 Peruaanse witte rijst 178
 physalis sour 384
 pikante coquillestoofschotel 298
 pikante garnalenstoofschotel 300
 pikante romige kipempanada's 130
 pikante runderempanada's 131
 pikante runderstoofschotel 302
 pikante stoofschotel met chaque en cochayuyo-zeewier 303
 pikante stoofschotel uit Tacna 301
 pikante zeevruchtenstoofschotel 298
 pinda's: aardappel-varkensschotel uit Chíncha 237
 carapulchra 238
 garnalen-pindastoofschotel 278
 kip-pindastoofpot 274
 konijn-pindastoofpot 273
 Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
 pikante tuinbonen-pindastoofschotel 296
 saus van groene rocoto-chilipeper en huacatay 410
 stoofpot van runderhoeven, varkenspoten en pinda's 276
 pisco: camu camu sour 385

- p
-
- carretero 388
-
- chichapunch 387
-
- chilcano met gember 390
-
- chilcano met steranijs 390
-
- chiripa 395
-
- cocktail met pisco, camu camu en
-
- ginger ale 384
-
- cocktail met pisco, citroenverbena,
-
- granadilla en camu camu 387
-
- cocktail met pisco en camu camu
-
- 394
-
- cocktail met pisco, rum en
-
- johannesbroodboomsiroop
-
- 396
-
- guënazo 392
-
- johannesbroodboomcocktail 385
-
- klassieke chilcano met pisco 390
-
- la pecos 395
-
- metropolitan met pisco en lychee
-
- 389
-
- morellen chilcano 384
-
- passievruucht sour 388
-
- peru libre 388
-
- Peruaanse cosmopolitan 385
-
- Peruaanse Manhattan 387
-
- Peruaanse mojito 389
-
- Peruaanse sangria 395
-
- physalis sour 384
-
- pisco met citroenverbena 393
-
- pisco met cocabladeren 393
-
- pisco met morellen 393
-
- pisco met steranijs 390
-
- pisco sour 396
-
- piscococktail met sinaasappel en
-
- ginger ale 399
-
- piscococktail met tamarillo en
-
- ananas 398
-
- piscolitan 398
-
- pisco-mangococktail 396
-
- piscopunch 394
-
- sexy chinita 395
-
- sol y sombra 399
-
- tramosito 399
-
- pompoen: aguaditosoep met eend 199
-
- chaquesoep met lamsdarmen 148
-
- chupín-zeevruchtensoep 152
-
- garnalenchowder 144
-
- gestoofd rundvlees in heldere
-
- bouillon en groenten 265
-
- kippenbouillon 141
-
- Peruaanse minestrone 155
-
- pompoen-zoeteaardappeldonuts
-
- 360
-
- pompoenschotel 254
-
- quinoaschotel 252
-
- rijst met eend in noordelijke stijl
-
- 185
-
- runderstoofvlees met mais 244
-
- schotel van gemengde knol-
-
- gewassen 255
-
- tuinbonenchowder 143
-
- tuinbonenschotel 252
-
- vegetarische cauche 234
-
- witte vischowder 150
-
- zeevruchtenminestrone 149
-
- puchero met vlees 263
-
- Q
-
- quinoa: atamalado met varkensvlees en
-
- quinoa 234
-
- atalmalado met zeevruchten en
-
- quinoa 235
-
- chairosoep 147
-
- chaufa 195
-
- chowder 146
-
- gefrituurde quinoaburgers 83
-
- granencapchi 236
-
- groene atamalado met kalkoen en
-
- quinoa 235
-
- pudding van karamelcustard en
-
- quinoa 346
-
- quinoa-melkpudding 363
-
- quinoapudding 354
-
- quinoapudding met kaneel 362
-
- quinoaschotel 252
-
- solterito 79
-
- R
-
- rabona-eieren 102
-
- rijst: à la jardineria 196
-
- aguaditosoep met eed 199
-
- aguaditosoep met hengelaarvis en
-
- krab 203
-
- aguaditosoep met kalkoen 198
-
- aguaditosoep met kip 205
-
- aguaditosoep met mosselen 197
-
- aguaditosoep met zeevruchten 200
-
- armeluis-chaufarijst 190
-
- armeluis-tacu tacu 206
-
- bachicherijst 192
-
- bonenescabèche 248
-
- chaufarijst 189
-
- chaufarijst in 'luchthavenstijl' 190
-
- chaufarijst met zeevruchten 193
-
- chaufarijst uit de Amazone 192
-
- chilikip 225
-
- Chinese tacu tacu 220
-
- coquilles 189
-
- donkere rijstpudding 338
-
- eend in noordelijke stijl 185
-
- eend uit Lima 181
-
- garnalen 182
-
- garnalenchili 228
-
- garnalenchowder 144
-
- garnalen-pindastoofschotel 278
-
- garnalensteroofschotel 250
-
- gepureerde erwten 193
-
- gestapelde tacu tacu 208
-
- gevlude caigua 286
-
- gevlude tacu tacu uit de Amazone
-
- 214
-
- Japanse tacu tacu 218
-
- kalkoenstoofschotel met mais 241
-
- kip 182
-
- kipstoofschotel 245
-
- konijn-pindastoofpot 273
-
- macho tacu tacu 212
-
- mangrovekokkels 180
-
- pens à la Italiana 256
-
- Peruaans-Chinese sudado 174
-
- Peruaanse maisrijst 195
-
- Peruaanse witte rijst 178
-
- pompoenschotel 254
-
- quinoaschotel 252
-
- rijst met coquilles 189
-
- rijst met eend in noordelijke stijl 185
-
- rijst met garnalen 182
-
- rijst met gepureerde erwten 193
-
- rijst met kip 182
-
- rijst met mangrovekokkels 180
-
- rijst met rundvlees 180
-
- rijst met varkensvlees 186
-
- rijst met zeevruchten 178
-
- rijst-hamschotel 258
-
- rijstpudding 337
-
- rijsttamales uit de Amazone 119
-
- rundvlees 180
-
- rundvlees-rijstschotel 188
-
- schotel van gemengde knol-
-
- gewassen 255
-
- stoofschotel met varkenspoten 245
-
- tacu tacu met chorrillana 209
-
- tacu tacu met limabonen 216
-
- tacu tacu met linzen en vis 217
-
- tacu tacu met pikante garnalen 211
-
- tacu tacu met stoofvlees 213
-
- tacu tacu met zwarte bonen in
-
- escabecheaus 215
-
- tacukoekjes met zeevruchten-
-
- cauche 221
-
- tarwestoofschotel 250
-
- varkensstoofpot met mais 259
-
- varkensvlees 186
-
- vis-pachamanca 302
-
- roerbakschotels: bloemkool 321
-
- kalfslever 325
-
- kip 318
-
- kip met pasta 325
-
- ossenhaas 316
-
- ossenhaas met sperziebonen
-
- 322
-
- rundernietjes 319
-
- rundvlees met pasta 324
-
- vis 317
-
- zeevruchten en pasta 321
-
- zwezerik 317
-
- rog: sudado 170
-
- tortilla 103
-
- rotsvissen: rotsvissoep 164
-
- sudado van gemengde rotsvissen
-
- 172
-
- runderhoeven: cau cau met runder-
-
- hoeven en varkenspoten 295
-
- pikante stoofschotel uit Tacna
-
- 301
-
- stoofpot van runderhoeven,
-
- varkenspoten en pinda's 276
-
- rundvlees: armeluis-tacu tacu 206
-
- bakbanaanballen met chorizo en
-
- gerookt rundvlees 289
-
- biefstuk-anticucho 110
-
- bonensoep 166
-
- bouillon van zeven soorten vlees
-
- 140
-
- broodje geroerbakt rundvlees met
-
- kaas 132
-
- broodje runderstoof 126
-
- chairosoep 147
-
- chaquesoep met lamsdarmen 148
-
- chaufarijst uit de Amazone 192
-
- Creoolse soep 165
-
- gebakken riblappen 284
-
- geroerbakt rundvlees met pasta
-
- 324
-
- geroerbakte ossenhaas 316
-
- geroerbakte ossenhaas met
-
- sperziebonen 322
-
- geroerbakte rundernietjes 319
-
- gestoofd rundvlees in heldere
-
- bouillon met groenten 265
-
- gevlude aardappelen 121
-
- gevlude caigua 286
-
- gevlude rocoto-chilipepers 92
-
- gevlude tacu tacu uit de Amazone
-
- 214
-
- gevlude yucawortelballetjes 99
-
- loempia's met biefstuk 98
-
- maispastei 97
-
- pasta met gepaneerde ossenhaas
-
- en huancaínasaus 271
-
- pasta met gepaneerde ossenhaas
-
- en Peruaanse pesto 270
-
- Peruaanse minestrone 155
-
- Peruaanse pesto 270
-
- pikante runderempanada's 131
-
- pikante runderschotel 302
-
- puchero met vlees 263
-
- rijst met rundvlees 180
-
- runder-bakbanaan-seco 314
-
- runderborst-aardappelstoofschotel
-
- 227
-
- runderempanada's 129
-
- runderhart-anticucho 108
-
- runderlever met chorrillanasaus 281
-
- runder-seco uit Lima 309
-
- runderstoofpot 286
-
- runderstoofvlees met mais 244
-
- runderwangensarsa 77
-
- rundvlees-rijstschotel 188
-
- snelle Creoolse soep 168
-
- soep met lams- en runderlende 161
-
- stevige vlees-groentesoep 175
-
- stoofpot van orgaan- en rundvlees
-
- 289

- stoofschotel met rundvlees en jerky 244
- tacu tacu met chorrillana 209
- tacu tacu met stoofvlees 213
- theologensoep 168
- ulluco met gedroogd vlees 257
- vlees-gortsoep 163
- vleessoep uit Tacna 160
- S**
- salades: aardappelsalade met chilipeper 60
- limabonensalade 74
- palmhartensalade 76
- solterito 62
- sarsa: garnalen 53
- runderwangen 77
- schelpdieren 53
- stierenballen 77
- varkenspoten 76
- zee-egel 52
- zeeoren 52
- sauzen: anticuchera 403
- carretilla 415
- Creoolse 416
- Creoolse muntsaus 140
- gele chilipeper 416
- gerookte-gelechilipepersaus 48
- groene rocoto-chilipeper en huacatay 410
- huancaína 412, 413
- japchi 59
- llatán 413
- mayonaise 412
- ocopa 100, 415
- rocoto-chilipeper 417
- tartaar 412
- templanza 42
- uchucuta 417
- schaaldierensoep 158
- schelpdierensarsa 53
- schotel van gemengde knolgewassen 255
- schriftbaars: rotsvissoep 164
- sudado van gemengde rotsvissen 172
- seco: coquilles 312
- garnalen 315
- geit in noordelijke stijl 210
- lamsvlees 312
- ombervis 310
- rundvlees en bakbanaan 314
- slijmvis 313
- zeevruchten 315
- sexy chinita 395
- sinaasappel: zoeteaardappelkoekjes 338
- Peruaanse sangria 395
- piscococktail met sinaasappel en ginger ale 399
- tramosito 399
- zoete yucawortelpakketjes 339
- slakken: carretillaceviche 18
- cau cau met zeevruchten 294
- klassieke tijgermelk in een glas 35
- slakkenceviche 30
- tijgermelk met rocoto-chilipeper in een glas 30
- zeeslakken in sojasaus 104
- slijmvis-seco 313
- snel gebakken Peruaanse grombaars 281
- snelle Creoolse soep 168
- snijbiettaart 135
- snoep: bonbons gevuld met dulce de leche, ganache en amandelen 344
- bonbons gevuld met dulce de leche, pecannoten en rozijnen 342
- eierdooiersnoep 374
- eierdooiersnoep met karamel 374
- gevulde limoenen 352
- kokosbonbons 345
- limoensoepjes met glazuur 369
- manásnoepjes 351
- pecansnoepjes met glazuur 370
- soep: aguaditosoep met eend 199
- aguaditosoep met hengelaarvis en krab 203
- aguaditosoep met kalkoen 198
- aguaditosoep met kip 205
- aguaditosoep met mosselen 197
- aguaditosoep met tandbaars 202
- aguaditosoep met zeevruchten 200
- bonensoep 166
- chairosoep 147
- chaquesoep met lamsdarmen 148
- chilcano-vissoep 152
- chupin-zeevruchtensoep 152
- Creoolse soep 165
- droge kippensoep uit de Amazone 274
- droge soep 270
- droge soep met hengelaarvis en krab 271
- droge zeevruchtensoep 273
- garnalensudado 172
- geliefdensoep 165
- huachanasoep 167
- maislaw 153
- mosselsoep 138
- Peruaans-Chinese sudado 174
- rogsudado 170
- rotsvissoep 164
- schaaldierensoep 158
- snelle Creoolse soep 168
- soep met kalfsschenkel en pens 159
- soep met lamsschenkel en pens 159
- soep met lams- en runderlende 161
- soep met lamsvlees en gevries-droogde aardappelen 169
- stevige vlees-groentesoep 175
- sudado van gemengde rotsvissen 172
- theologensoep 168
- vlees-gortsoep 163
- vleessoep uit Tacna 160
- wontonsoep 169
- zeevruchtenminestrone 149
- zeevruchtensoep 163
- zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
- zie ook bouillons, chowders
- solterito: coquilles 80
- garnalen 79
- quinoa 79
- salade 62
- sol y sombra 399
- spinazie: Peruaanse pesto 270
- pesto uit Lima 149, 155
- steranijs: chilcano met steranijs 390
- stevige vlees-groentesoep 175
- stierenballensarsa 77
- stoofschotels: aardappel-chilistoofschotel met garnalen 227
- aardappel-varkensschotel uit Chinch 237
- bonen 246
- carapulchra 238
- coquille-seco 312
- gerookte bonen 247
- gestoofde eend met kumquats 243
- gestoomd rundvlees 287
- jonge geit 98
- kalfsborst 253
- kalkoen en kikkererwten 260
- kalkoenstoofschotel met mais 241
- kikkererwten 258
- kip 245
- kip en pinda 275
- knolgewassen 255
- konijn en pinda 273
- lams-seco 312
- maisstoofschotel met zeevruchten 259
- ombervis 310
- orgaan- en rundvlees 289
- pasta met gestoofde duif 268
- pens à la Italiana 256
- pens met kikkererwten 255
- pikant uit Tacna 301
- pikante coquille 298
- pikante garnalen 300
- pikante stoofschotel met chaque en cochayuyo-zeewier 303
- pikante tuinbonen 296
- pikante tuinbonen en pinda's 296
- pikante zeevruchten 298
- pikant rundvlees 302
- pompoen 254
- puchero met vlees 263
- quinoa 252
- rijst en ham 258
- runder-bakbanaan-seco 314
- runderborst en aardappel 227
- runderhoeven, varkenspoten en pinda's 276
- runderlong 241
- runderstoofvlees met mais 244
- rundvlees en jerky 244
- rundvlees in heldere bouillon met groenten 265
- rundvlees-rijstschotel 188
- slijmvis-seco 313
- tacu tacu met stoofvlees 213
- tarwe 250
- tong 290
- tuinbonen 252
- varkenspoten 245
- varkensstoofpot met mais 259
- zeevruchten-seco 315
- sudado: garnalen 172
- gemengde rotsvissen 172
- Peruaans-Chinees 174
- rog 170
- tandbaars 170
- suikerrolletjes met dulce de leche 348
- T**
- taarten: abrikozen-kokostaart 330
- anijskoekjestaart 371
- cherimoya-meringuetaart 356
- Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
- tacu tacu's: armeluis- 206
- Chinese 220
- gestapelde 208
- gevulde uit de Amazone 214
- Japanse 218
- limabonen 216
- linzen en vis 217
- macho 212
- met chorrillana 209
- met stoofvlees 213
- pikante garnalen 211
- stoofvlees 213
- tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
- zwarte bonen in escabechesaus 215
- tamales: groene 116
- maistamales in noordelijke stijl 117
- rijsttamales uit de Amazone 119
- uit Lima 115
- yucaworteltamales uit de Amazone 118
- tamarinde: cremolada van tamarinde 381
- tandbaars: aguaditosoep 202
- ceviche uit Trujillo 21
- chupín-zeevruchtensoep 152
- sudado 170
- witte vischowder 150
- tartaarsaus 412
- tarwestoofschotel 250

theologensoep 168
 tie-dye vistiradito met bananen-
 passievruchtenmelk van chef-kok
 Pedro Miguel Schiaffino 46
 tijgermelk 409
 klassieke tijgermelk in een glas 35
 koornaarvistiradito met coquilles in
 gerookte-gelechilipepersaus van
 chef-kok Mitsuharu Tsumura 48
 tijgermelk met gele chilipepers in
 een glas 32
 tijgermelk met rocoto-chilipeper in
 een glas 30
 tiradito: apaltado van chef-kok Rafael
 Osterling 43
 gele chilipeper 40
 Japanse 44
 klassiek 37
 met dubbele chili 44
 rocoto-chilipeper 37
 tie-dye vistiradito met bananen-
 passievruchtenmelk van chef-
 kok Pedro Miguel Schiaffino 46
 Toma de Mar coquille-tiradito van
 chef-kok Virgilio Martínez 47
 tonijn en orinoco-appel van chef-
 kok Flavio Solórzano 39
 tonijntiradito met templanzasaus
 van restaurant Pescados
 Capales 42
 twee soorten olijven van chef-kok
 Ciro Watanabe 38
 van José del Castillo in Chalaca-stijl
 42
 tomaten: aardappelcausaballetjes met
 rocoto-chilipeper 65
 cocona-chilipepersalsa 409
 garnalen in Arequipa-stijl 27
 pasta met kip en tomatensaus 269
 quinoasolterito 79
 rogsudado 170
 tong: bouillon van zeven soorten vlees
 140
 gestoofde tong 290
 stevige vlees-groentesoep 175
 tonijn: aardappelcausa gevuld met
 tonijn uit Lima 65
 aardappelcausaballetjes in Japanse
 stijl 68
 Aziatische tiradito van chef-kok
 Marilú Madueño 39
 burgers 82
 Japanse ceviche 21
 Japanse tiradito 44
 La Mar-tiradito van gegrilde tonijn
 34
 muхамe 49
 tiradito met tonijn en orinoco-appel
 van chef-kok Flavio Solórzano 39
 tonijntiradito met templanzasaus
 van restaurant Pescados
 Capales 42
 tortilla: rog 103
 viskuit 103
 traditionele alfajorkoekjes 328
 traditionele bonito-escabeche 73
 traditionele huancaína-aardappelen 56
 traditionele huancaínasaus 412
 tramposito 399
 tuinbonen: aardappelen en tuinbonen
 met latánsaus 60
 chairosoep 147
 champignoncapchi 237
 chquesoep met lamsdarmen 148
 chupin-zeevruchtensoep 152
 coquillesolterito 80
 garnalenchowder 144
 garnalensolterito 79
 in de pot gekookte pachamanca
 304
 maislaw 153

pachamanca uit de Amazone 306
 pikante runderstoofschotel 302
 pikante stoofschotel met chaque en
 cochayuyo-zeewier 303
 pikante tuinbonen-pindastoof-
 schotel 296
 pikante tuinbonenstoofschotel 296
 quinoachowder 146
 quinoasolterito 79
 quinoaschotel 252
 rijst met coquilles 189
 rijst met garnalen 182
 rocoto-chilipeper gevuld met
 garnalen 94
 solteritosalade 62
 tuinbonencapchi 236
 tuinbonenchowder 143
 tuinbonenschotel 252
 varkens-pachamanca 306
 vegetarische cauche 234
 vijgenbladpompoenchili 226
 vis-pachamanca 302
 vlees-gortsoep 163
 vrijdagchowder 146
 witte vischowder 143, 150

U
 uchucutasaus 417
 uien: gelechilipeper-knoflook-
 uienpasta 402
 mirasol-knoflook-uienpasta 402
 panca-knoflook-uienpasta 403
 uienpasta 404
 ulluco-wortel: garnalen-ullucoschotel
 256
 ulluco met gedroogd vlees 257

V
 varkensvlees: aardappel-varkens-
 schotel uit Chíncha 237
 atamalado met varkensvlees en
 quinoa 234
 bonensescabeche 248
 bonenschotel 246
 bonensoep 166
 broodje varkensbuik 124
 broodje varkensvlees 124
 carapulchra 238
 cau cau met varkenskop 294
 chauffarijst uit de Amazone 192
 Chinese tacu tacu 220
 gebakken varkensribben 99
 gebakken zwoerd uit Cuzco 81
 gerookte bonen 247
 in de pot gekookte pachamanca
 304
 maistamales in noordelijke stijl 117
 puchero met vlees 263
 spek in Lima-stijl 84
 tacu tacu met linzen en vis 217
 varkensadobo 230
 varkensadobo uit Cuzco 228
 varkens-pachamanca 306
 varkenspootadobo 230
 varkenspotenescabeche 74
 varkenspotensarsa 76
 varkensstooftpot met mais 259
 vlees-gortsoep 163
 wontonsoep 169
 vegetarische aardappelcausa 60
 vegetarische cauche 234
 vegetarische pachamanca 307
 vijgen: anijskoekjestaart 371
 king kong 350
 vijgenbladpompoenchili 226
 vis: adobo 232
 anticucho 113
 carretillaceviche 18
 ceviche à la Piura 32
 ceviche uit de Amazone 22
 ceviche van gedroogde vis 34

chicharrón 86
 Chinese ceviche 20
 chowder 143
 Creoolse ceviche 16
 gegrilde vispakketjes 262
 gemengde ceviche 18
 gemengde ceviche met chilicrème
 28
 geroerbakte vis 317
 gezouten vis van Héctor Solís 38
 Italiaanse ceviche 26
 Italiaanse tiradito 40
 klassieke ceviche 16
 klassieke tijgermelk in een glas 35
 klassieke tiradito 37
 koornaarvis in beslag 88
 koornaarvistiradito met coquilles in
 gerookte-gelechilipepersaus van
 chef-kok Mitsuharu Tsumura 48
 limabonencausa 61
 mix van zeevruchten en yucawortel
 uit Lima 91
 noordelijke mix van witvis en
 yucawortel 89
 pachamanca 302
 rotsvissoep 164
 tacu tacu met linzen en vis 217
 tie-dye tiradito met bananen-
 passievruchtenmelk van chef-
 kok Pedro Miguel Schiaffino 46
 tijgermelk 409
 tijgermelk met gele chilipepers in
 een glas 32
 tijgermelk met rocoto-chilipeper in
 een glas 30
 tiradito met dubbele chili 44
 tiradito met gele chilipeper 40
 tiradito met rocoto-chilipeper 37
 tiradito van José del Castillo in
 Chalaca-stijl 42
 traditionele bonito-escabeche 73
 traditionele ceviche 20
 zeevruchtensoep 163
 zeevruchtensoep op Japanse wijze
 156
 zie ook afzonderlijke vissoorten
 viskuit: broodje gebakken viskuit
 126
 gefrituurde viskuit 89
 viskuitortilla 103
 vlees-gortsoep 163
 vleessoep uit Tacna 160
 vrijdagchowder 146
 vruchten: maispudding met fruit 340
 paarse vruchtenpudding 358
 siroop 371
 sorbet 383

W
 walnoten: king kong 350
 Peruaanse alfajorkoekjestaart 333
 warme gerstedrank 383
 witte vischowder 150
 wontons: wontonsoep 169
 zeevruchtenwontons met rocoto-
 chilipepercrème 100

Y
 yucawortel (cassave): aardappelcausa
 met makreel 66
 bouillon van zeven soorten vlees
 140
 causa met gele yucawortel 71
 ceviche à la Piura 32
 escabeche van zeebaars en
 yucawortel 71
 garnaalenceviche van de hete steen
 25
 gefrituurde yucawortel 80
 gekookt kippenbloed 95
 gestoomd rundervlees 287

- gevulde yucawortelballetjes 99
- kip inchicapi 153
- kroketten met kaas en ocopasaus 100
- mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
- noordelijke mix van witvis en yucawortel 89
- Peruaanse eendenchili 268
- Peruaanse minestrone 155
- slijmvis-seco 313
- rijsttamales uit de Amazone 119
- runderstoofvlees met mais 244
- schaaldierensoep 158
- snel gebakken Peruaanse grombaars 281
- stoofschotel met jonge geit 98
- tandbaarssudado 170
- tiradito met tonijn en orinoco-appel van chef-kok Flavio Solórzano 39
- vis-pachamanca 302
- yucaworteltamales uit de Amazone 118
- zeevruchtenminestrone 149
- zoete yucawortelpakketjes 357
- Japanse tacu tacu 218
- pikante zeevruchtenstoofschotel 298
- rijst met zeevruchten 178
- zeevruchtenminestrone 149
- zeevruchten: aardappelen gevuld met zeevruchten 123
- aguaditosoep 200
- atamalado met zeevruchten en quinoa 235
- bananenpuree met zeevruchten 279
- cau cau 294
- chaufarijst met zeevruchten 193
- chupín-zeevruchtensoep 152
- droge zeevruchtensoep 273
- empanada's 134
- geroerbakte zeevruchten en pasta 321
- minestrone 149
- mix van zeevruchten en yucawortel uit Lima 91
- noordelijke mix van witvis en yucawortel 89
- pikante zeevruchtenstoofschotel 298
- rijst met zeevruchten 178
- seco 315
- tacukoekjes met zeevruchten-cauche 221
- wontons met rocoto-chilipeper-crème 100
- zeevruchtenempanada's 134
- zeevruchtenminestrone 149
- zeevruchtensoep 163
- zeevruchtensoep op Japanse wijze 156
- zoete aardappel: zoeteaardappelkoekjes 338
- broodje Peruaanse bloedworst 127
- broodje varkensbuik 124
- chicharrónspek in Lima-stijl 84
- gefrituurde zoeteaardappelblokjes 340
- in de pot gekookte pachamanca 304
- kipescabeche 73
- konijn chicharrón 88
- pompoen-zoeteaardappeldonuts 360
- puchero met vlees 263
- traditionele bonito-escabeche 73
- zoete yucawortelpakketjes 357
- zoete maiscake 354
- zuurzak: cremolada 382
- maispudding met fruit 340
- zuurzakijesjes 355
- zwarte bonen: gerookte bonen 247
- tacu tacu met zwarte bonen in escabechesaus 215
- zwarte-ogenbonen: Peruaanse bonenpudding 347
- zwarteolijvenpasta 408

Z