



## TACO'S MET SCAMPI'S &amp; PULLED PORC

4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

1,5 kilo procureur zonder bot  
20 kleine tortillavellen

## Marinade

100 ml olijfolie  
¼ eetlepel nootmuskaat  
1 eetlepel zout  
2 eetlepels bruine basterd suiker  
2 eetlepels paprikapoeder  
1 eetlepel gerookte paprikapoeder  
½ eetlepel knoflookpoeder  
½ eetlepel kaneel  
½ eetlepel chilipoeder  
1 eetlepel uienpoeder  
1 citroen: sap en rasp

## Garnalen

1 kilo rauwe scampi's  
250 gram zonnebloemolie  
1 eetlepel sambal oelek  
1 rode peper in dunne ringen  
4 teentjes knoflook

## Ingelegde rode ui

2 rode uien in dunne ringen  
½ rode peper in dunne reepjes  
1 limoen: rasp en sap  
zout naar smaak

## Salsa

200 gram gepelde tomaten,  
fijn gesneden met vocht  
2 tomaten in blokjes  
10 gram koriander, fijngesneden  
1 limoen: sap en rasp  
½ paprika in blokjes  
1 ui gesnipperd  
1 theelepel paprikapoeder  
½ theelepel chilipoeder  
zout naar smaak

## Toppings

½ krop ijsbergsla in dunne reepjes  
2 tomaten in blokjes  
klein blikje maiskorrels  
ingemaakte jalapeño peper  
naar keus in plakjes  
15 gram koriander  
1 limoen  
ingelegde rode ui (zie recept)  
salsa (zie recept)

## BEREIDINGSWIJZE

## Pulled porc

Let op: bereidingstijd 30 minuten, 1 uur marineren, ca. 8 uur in de oven. Meng alle ingrediënten om een marinade voor het vlees te maken. Wrijf de procureur in met de marinade, houd 1 eetlepel apart en laat 1 uur intrekken.

Verwarm de oven voor op 110 graden. Leg het vlees in een groot bakblik en zet het in de oven. Het vlees moet naar een kerntemperatuur van 88 graden. Dit is met een kerntemperatuurmeter makkelijk te meten. Laat het vlees 8 uur in de oven garen.

Laat het vlees vervolgens een half uurtje afkoelen. Bewaar het braadvocht. Trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Meng het braadvocht met 1 eetlepel marinade en meng dit door het vlees. Dek het vlees af en bewaar in de koelkast.

## Pittige garnalen

Meng de olie, sambal, knoflook en rode peper. Doe de garnalen in een ovenschaal en verdeel het oliemengsel erover. Laat de garnalen een uurtje marineren in de koelkast.

## Ingelegde rode ui

Meng alle ingrediënten.

## Salsa

Meng alle ingrediënten.

Verwarm de oven op 200 graden en bak de garnalen in 10 minuten gaar. Na 5 minuten even omscheppen.

Verwarm de pulled porc 5 minuten in een oven op 200 graden.

Verwarm de tortillavellen op een grillplaat of in de oven op 180 graden, ongeveer 3 minuten.

Beleg de tortilla's met de scampi's of pulled porc, de toppings naar keuze en maak af met de salsa en koriander. Serveer op grote schaal.

## Wijn... uhhh biertip van Jojanneke - Verbeek Wijnimport

Ik persoonlijk zou bij dit gerecht aanraden om er een heerlijke, koude Corona bij te drinken, als je toch een glas wijn wilt schenken is de Rivaner, Krier Frères uit Luxemburg geschikt.



## GEBAKKEN ZEEBAARS MET SALSA VERDE

4 PERSONEN

### BEREIDINGSWIJZE

#### Salsa verde

Hak de kruiden en de kappertjes fijn. Meng dit met de ansjovis, mosterd, knoflook en het citroensap in de blender of met een staafmixer. Voeg op het laatst de olijfolie druppelsgewijs aan de massa toe.

#### Groenten

Verwijder de harde uiteindes van de asperges en van de bimi en verdeel de romanesco in kleinere roosjes. Breng water met zout aan de kook. Laat de groenten 5 minuten koken zodat ze beetgaar zijn.

#### Zeebaars

Dep de zeebaarsfilets goed droog met keukenpapier. Peper en zout de vis. Bak de vis in de geklaarde boter aan beide kanten 3 tot 4 minuten. Breng de groenten op smaak met 1 eetlepel salsa verde en leg ze op het midden van een bord. Serveer de zeebaarsfilets op de groenten en maak het af met de overgebleven salsa verde of serveer de salsa er apart bij.

### INGREDIËNTEN

720 gram zeebaarsfilet  
 250 gram groene asperges  
 250 gram bimi  
 250 gram romanesco  
 40 gram kappertjes  
 4 ansjovisfilets  
 1 teentje knoflook  
 30 gram bladpeterselie  
 30 gram dille  
 30 gram bieslook  
 1 eetlepel dijonmosterd  
 sap van een halve citroen  
 200 ml olijfolie  
 geklaarde boter

### Wijnsuggestie van Jojanneke - Verbeek Wijnimport

Domaine de l'Amaurigue, Fleur Blanc, Provence, Frankrijk  
 De wijn is gemaakt van 100% Rolle. Deze druif is ook bekend onder de naam Vermentino. Behoorlijk aromatisch en met 6 maanden rijping op Frans eiken een goed huwelijk met de zeebaars.