



✦ *Peruvian Soul.* ✦



Salsa Madre [basis-sauce]

Vi har udviklet vores helt egen version af den peruanske 'moder-sauce', salsa madre, som er en base lavet på grøntsager og krydderier. Den perfekte vej til et væld af retter fra den peruanske gastronomi på ingen tid.

Anvendelse: Som base til alle de røde retter fra det peruvianske køkken, såsom: adobos, gryderetter, ris med skaldyr, supper og chupes.

Tip: 2-3 spiseskeer af basis-saucen er perfekt at riste dine yndlingsgrøntsager af i til en wok-ret. Det giver en skøn smag.



Tip: Kan spises direkte fra glasset eller røres op i en lækker chilimayo som dip.

Rocoto [rokoto]

Rocoto (*Capsicum pubescens*) ligner udefra en peberfrugt til forveksling, men brænder som en middelstærk chili. Den er juicy som en bøftomat og giver enhver ret et frugtigt pift uden ligefrem at brænde.

Anvendelse: Til marinerung af kød, fisk og skaldyr. Rocoto er god i gryderetter og saucer og desuden oplagt i ceviche og Nikkei-køkkenet. I det sydlige Peru spiser man rocoto relleno, fyldt rocoto-peber, og chilien males også til molido sammen med løg, olivenolie og hvidløg.



Ají Amarillo [a-hí amarijol]

Den gule ají amarillo (*Capsicum baccatum*) er den mest udbredte chili i det peruanske køkken og er ifølge stjernekokken Gastón Acurio (Perus svar på Claus Meyer) den vigtigste ingrediens i landets cuisine. Den 10-15 cm lange chili ændrer farve fra grøn til gul, inden den som fuldt moden får en dyb orange farve. Ají amarillo har en citrusagtig aroma med et strejf af rosin, passionsfrugt og mango, der giver enhver ret en helt særlig smag.



Anvendelse: Til klassiske peruanske retter som ceviche og tiradito, ají de gallina og lomo saltado. Ají amarillo bruges også i supper som sopa criolla og gryderetter som chupes samt i cremede saucer som crema de huacatay og salsa huancaína.

Tip: Ají amarillo kan også røres op i en dressing, der går godt til pomfritter og burger.



Ají panka [a-hí pankal]

Panca-chili (*Capsicum chinense*) er også kendt som ají especial, special-chili, og er sammen med den gule ají amarillo blandt de mest udbredte chilier i Peru. Det er der en grund til: Den har en frugtagtig og aromatisk røget smag samt en mild dvælende varme, som giver råvarerne en dyb smagsmæssig fylde og en flot rød farve. Den 8-13 cm lange chili bruges især i sin tørrede variant, hvor den får en nærmest rødlig, chokoladeagtig farve.

Anvendelse: Til marinerung af kød, fisk og skaldyr. Ají panca er også god i gryderetter og supper og et perfekt match i barbecue-køkkenet, hvor den klæder grillet kylling, svinekød mm. I Peru bruger man den også i traditionelle retter som picantes, chupes, anticuchos, adobo og skaldyrssuppen parihuela.

Tip: Lad råvarerne marinere i 2 timer (det bedste resultat får man ved at lade det stå natten over). Tilføj et skvæt chicha de jora eller mørk peruansk Cuzqueña-øl i marinaden.

*“Lad os
inspirere dig...”*



Index

Vores filosofi er, at det skal være nemt at lave de fantastiske madretter, som har gjort Peru til hele Sydamerikas gastronomiske darling. Med UKU får du et nemt redskab til at få den autentiske peruanske smag i din næste ceviche eller lomo saltado.

21.
★ Causa de Pollo

23.
★ Pimiento Relleno

25.
★ Papa a la Huancaína

27.
★ Pimientos al Horno con
Atún y Pecanas

29.
★ Tabule de Quinua en
Leche de León

31.
★ Tiradito de Atún con Leche
de Tigre Nikkei

35.
★ Arroz con Mariscos

37.
★ Navajas Braseadas con
Leche de Tigre

39.
★ Conchas Acevichadas

! 41.
★ Arroz al Ají Amarillo

43.
★ Chupe de Langostinos

45.
★ Cabrilla a lo Macho

47.
★ Choros a la Chalaca con
Rocoto y Ketchup

49.
★ Conchas de Abanico en
Salsa Anticuchera

53.
★ Ají de Gallina con
Spaghetti

55.
★ Adobo de Cerdo

57.
★ Puré de Patatas con
Asado

59.
★ Escabeche de Bonito

61.
★ Arroz con
Pato

63.
★ Ají de Gallina

*“Lad os vække
din appetit...”*





Causa de Pollo

★ Kold Kartoffelmos med Kylling

Ingredienser:

-  250g kartoffel
-  4 spsk. Uku gul chilipasta
-  200g kyllingebryst
-  ½ avocado i tern
-  100g mayonnaise
-  15 ml limesaft
-  4 cherrytomater skåret i halve
-  ½ finthakket løg (brunoise snit)
-  1 forårsløg
-  1 kvist hakket persille
-  2 botija- eller kalamataoliven
-  Salt og peber efter smag
-  1 hårdkogt æg

Tilberedning:

- 1★ Vask kartoflerne og kog dem til de er kogte, skræl dem og pres dem, mens de er varme. Lad dem køle af i en skål. Hæld et stænk vegetabilsk olie over de afkølede kartofler og tilsæt UKU gul chilipasta, lime, salt og peber og bland det hele sammen med hænderne. Smag til.

Tartarsauce med kylling:

- 1★ Kog kyllingebrystet, og skær eller riv det i stykker. Hæld det i en skål, tilsæt løg, forårsløg, persille og mayonnaise og bland det hele sammen.
- 2★ Brug en sprøjtepose til anretning af kartoffelmassen (causa), placer tartarsaucen med kylling ovenpå og pynt med cherrytomater, avocado, oliven og æg.





Pimiento Relleno

★ Fylde Peberfrugter

Ingredienser:

-  2 røde peberfrugter
-  3 spsk. Uku panca chilipasta
-  1 spsk. Uku gul chilipasta
-  200g hakket oksekød
-  1½ rødløg i små tern
-  1 spsk. hvidløgpasta
-  40g hakkede lyse rosiner
-  2 hakkede pekannødder
-  1 knivspids oregano
-  1 kvist hakket rosmarin
-  1 kvist hakket persille
-  Salt og peber efter smag
-  1 skvæt hvidvin
-  2 æggehvider
-  30ml sødmælk
-  2 skiver ost (gouda eller lign.)



Tilberedning:

1★ Skær toppen af peberfrugterne og fjern kernehus og de hvide hinder med en ske. Skyl og stil til side.

Fyld:

1★ Opvarm godt med vegetabilsk olie i en wok. Tilsæt løg, hvidløg, Uku panca samt gul chilipasta og rist det godt af. Tilføj det hakkede oksekød, oregano, persille, rosmarin & salt og peber. Rør rundt og tilsæt hvidvin og tilføj afslutningsvist rosiner og pekannødder.

2★ Fyld peberfrugterne med fars, læg en skive ost over hver og sæt lågene tilbage på peberfrugterne.

3★ Pisk æggehviderne og tilsæt mælken. Pisk godt og hæld blandingen i et lille, ovnfast fad. Læg de to peberfrugter op i fadet og bag dem ved 170°C i 30 minutter.



Papa a la Huancaina

★ Kartoffler a la Huancaina

Ingredienser:

-  6 mellemstørrelse kartofler
-  1 mellemstørrelse løg
-  1 kogt æg skåret i halve, både eller skiver
-  6 spsk. Uku gul chilipasta
-  200g salatost eller anden blød hvid ost
-  200ml vegetabilsk olie
-  125ml evaporeret mælk
-  ½ dl limesaft
-  2 botija-oliven
-  Salt og peber efter smag
-  Persille- og salatblade til pynt



Tilberedning:

- 1★ Kog kartoflerne til de er tilberedte, skræl dem og skær dem ud i ca. 1 cm tykke skiver.
- 2★ Skær løget i store stykker. Varm lidt olie op i en pande og steg løgene i to minutter i den varme olie. Lad dem herefter køle af.
- 3★ Hæld det afkølede løg op i en blender sammen med de 200 ml olie, Uku gul chilipasta, ost og mælk, og blend indtil massen er cremet. Smag til med salt og peber, og tilføj afslutningsvist limesaft for at give det et friskt pift.
- 4★ Læg to blade salat på en flad tallerken og placer kartoffelskiverne ovenpå. Overhæld kartoflerne med huancaína-sovsen og pynt med det halve æg, oliven og persille.



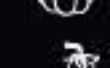
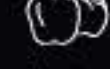
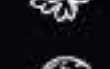
Pimientos al Horno con Atún y Pecanas

Fyldte Peberfrugter

Tilberedning:

- 1★ Hak tunen i meget små stykker og stil den til side.
- 2★ Skær toppen af peberfrugterne og fjern kernehus og de hvide hinder med en ske. Skyl og stil til side.
- 3★ Skær rødbeden ud ved brug af en spiralizer, læg den i iskoldt vand og stil til side.
- 4★ Varm lidt olie op i en gryde og rist de finthakkede løg og hvidløg af i den varme olie i 2-3 minutter. Tilsæt derefter Uku panca, rocoto og gul chilipasta, den finthakkede tun og hvidvin og lad det hele koge i et par minutter. Smag til og sluk for varmen. Tilsæt afslutningsvist pekannødder og persille.
- 5★ Hæld fyldet i peberfrugterne og dæk massen med mozzarella og peberfrugternes låg.
- 6★ Bag de fyldte peberfrugter i ovnen i 15 minutter ved 180°C.
- 7★ Server retten pyntet med de spiraliserede rødbeder.

Ingredienser:

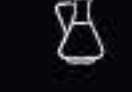
-  200g tunfilet
-  1 finthakket løg
-  2 finthakkede fed hvidløg
-  1 spsk. Uku panca chilipasta
-  1 spsk. Uku gul chilipasta
-  1 spsk. Uku rocoto chilipasta
-  1 spsk. finthakket timian eller herbs de provence
-  1 spsk. finthakket persille
-  100g hakkede pecannødder
-  50g mozzarella
-  3 peberfrugter i de farver, du foretrækker
-  1 rødbede
-  1 skvæt hvidvin
-  Salt og peber efter smag



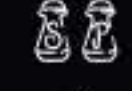
Tabule de Quinua en Leche de León

Quinoa-Tabbouleh med Løvemælk

Ingredienser:

-  120g quinoa, lys eller i blandede farver
-  ½ mango
-  ½ avocado
-  2 tomater
-  ½ rødløg
-  1 bundt persille
-  1 bundt mynte
-  ½ rødbede
-  120ml olivenolie

Ingredienser til leche de león (løvemælk):

-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  3 lime
-  ½ tsk. hvidløgpasta
-  Kværnet salt og peber efter smag
-  Urteolie (persille, koriander og mynte) - kan udelades.

Tilberedning:

- 1* Skyl quinoaen godt i koldt vandt i en fintmasket si for at fjerne bitterheden. Hæld derefter quinoaen op i en gryde med den dobbelte mængde vand og en knivspids salt.
- 2* Bring quinoaen i kog ved høj varme. Sænk varmen og lad quinoaen koge i ca. 10 minutter under låg. Sluk derefter varmen og lad gryden stå i 10 minutter mere. Si vandet fra, og lad quinoaen køle helt af.
- 3* Snit løg, persille- og mynteblade så fint som muligt. Skær tomater, mango og avocado i små tern.
- 4* Bland alle ingredienserne i en salatskål og smag til med salt, peber, olie og et strejf af limesaft.
- 5* Pynt med grillet avocado (kan evt. flamberes med en gasbrænder), mango og rødbedestrimler (lavet ved brug af en spiralizer).

Tilberedning af leche de león (løvemælk)

- 1* Hæld alle ingredienser op i en lille skål, og rør dem godt sammen.
- 2* Hæld derefter dressingen op i en dyb tallerken og fordel den færdigblandede quinoa-tabbouleh ovenpå.



Tiradito de Atún con Leche de Tigre Nikkei

Tun 'Tiradito' med Tigermælk i
Nikkei Sauce

Tilberedning af Leche de tigre (tigermælk):

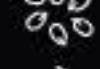
1. Blend den grillede røde peber, fiskefilet, limesaft, østerssauce, sojasauce, Uku gul chilipasta, hvidløg, ingefær, selleri, to kviste koriander, sesamolie, løg og fiskebouillon godt sammen i en blender. Stil til side.

Anretning:

1. Skær tunen i tynde skiver og fordel dem direkte på det antal tallerkner, du ønsker at servere. Hæld tigermælken rundt om fisken og pynt med ristede majs-kerner, løg i fine ringe, korianderblade og sesamfrø.

Ingredienser:

-  600g frisk tun
-  ½ grillet rød peber
-  80g filet af hvid fisk
-  180ml limesaft
-  50g ristede chulpe majs-kerner
-  1 spsk. østerssauce
-  1 spsk. soyasauce
-  ½ rødløg
-  2 spsk. Uku gul chilipasta
-  1 tsk. hakket frisk hvidløg

-  1 tsk. hakket frisk ingefær
-  10g bladselleri
-  250ml fiskebouillon
-  1 lille bundt koriander
-  ½ habanerochili uden kerner
-  Et skvæt sesamolie
-  Sesamfrø til pynt
-  Lidt alm. løg til pynt
-  Salt efter smag



“Fria havets
dyb...”



Arroz con Mariscos

Ris med Skaldyr

Tilberedning:

- 1★ Opvarm en smule olie i en wok og tilsæt skaldyr, knivmuslinger, Uku mother sauce, Uku gul chilipasta og peberfrugt. Flamber med pisco eller hvidvin og væd efterfølgende retten med fiskefond. Tilføj risene og rør rundt.
- 2★ Tilsæt herefter ærter og gulerødder og integrer rettens smag. Tilsæt smør, smag til og drys afslutningsvist med koriander. Lad stå ved lav varme i 7 minutter.
- 3★ Tag retten af varmen og server.

Lad knivmuslingerne ligge i blød i saltet vand for at fjerne alt sand.

Ingredienser:

-  250g blandede skaldyr
-  2 knivmuslinger
-  250g forkogte hvide jasminris
-  1 hakket rød peber
-  50g forkogte ærter og gulerødder
-  4 spsk. Uku mother sauce (basis-sauce)
-  1 spsk. smør
-  200ml fiskefond
-  1 lille bdt. hakket koriander
-  1 spsk. Uku gul chilipasta
-  1 skvæt pisco eller hvidvin
-  Salt og peber efter smag



Navajas Braseadas con Leche de Tigre

Flamberede Knivmuslinger med Tigermælk

Ingredienser:

-  6 knivmuslinger
-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  3 spsk. Uku rocoto chilipasta
-  1 skvæt pisco (brug hvidvin, hvis du ikke har pisco)
-  60ml limesaft
-  1 spsk. hvidløgspasta
-  2 kviste koriander
-  ½ avocado i tern
-  1 radise i tynde skiver
-  4 isterninger
-  Sesamfrø
-  Salt og peber efter smag
-  Korianderolie (blend 2 kviste koriander med 120 ml vegetabilsk olie, og sigt blandingen)

Tilberedning af leche de tigre (tigermælk):

1. Hæld Uku gul chilipasta, 30 ml limesaft, ½ spsk. hvidløgspasta & salt og peber op i en skål. Rør det hele godt sammen og smag til. Stil til side.

Tilberedning af leche de león (løvemælk):

1. Hæld Uku rocoto chilipasta, 30 ml limesaft, ½ spsk. hvidløgspasta & salt og peber op i en anden skål. Rør det hele godt sammen og smag til. Stil til side.

Anretning:

1. Opvarm korianderolien på en stegeplade eller pande og tilsæt knivmuslingerne. Øg varmen til det maksimale, og flamber med pisco, når retten er på sit varmeste.
2. Anret knivmuslingerne i en dyb tallerken, hæld henholdsvis tigermælken og løvemælken over knivmuslingerne og top med avocado (evt. flamberet med gasbrænder). Pynt med radise, sesam og stenk af korianderolie.

Lad knivmuslingerne ligge i blød i saltet vand for at fjerne alt sand.





Conchas Acevichadas

Kammuslinger med Smag af Ceviche

Ingredienser:

-  6 kammuslinger
-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  1 lille bdt. hakket koriander
-  ½ spsk. hvidløgpasta
-  60 ml limesaft
-  3 isterninger
-  Salt og peber efter smag
-  ½ hakket habanero chili (hvis du er til krydret mad)



- 1★ Skyl muslingerne i rigeligt vand og drys dem med et nip salt (lad dem blive i skallerne). Stil til side.

Tilberedning af leche de león (løvemælk):

- 2★ Rør den gule Uku chilipasta, hvidløgpastaen, limesaft, de tre isterninger & salt og peber sammen i en skål. Smag til.
- 3★ Anret løvemælken på muslingeskallerne og drys med hakket koriander. Tilsæt habanero chili, hvis du er til krydret mad - det tilfører en særlig aroma til retten.

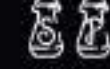
Arroz al Añ Amarillo

Ris med Gul Chili

Tilberedning:

- 1★ Opvarm en smule olie i en wok og tilsæt skaldyr, Uku gul chilipasta og peberfrugt. Flamber med et skvæt pisco eller hvidvin og væd efterfølgende retten med fiskefond. Tilføj risene og rør rundt.
- 2★ Tilsæt herefter ærter og gulerødder og integrer rettens smag. Tilsæt smør og et strejf af oregano, omrør på ny og tilsæt mælken.
- 3★ Smag til og drys afslutningsvist med koriander. Lad stå ved lav varme i 5 minutter.
- 4★ Tag retten af varmen, server og drys gouda-osten over risene.

Ingredienser:

-  250g blandede skaldyr
-  250g forkogte hvide jasminris
-  1 hakket rød peber
-  50g forkogte ærter og gulerødder
-  4 spsk. Uku gul chilipasta
-  120ml sødmælk
-  1 spsk. smør
-  ½ tsk. tørret oregano
-  200ml fiskefond
-  1 lille bdt. hakket koriander
-  1 skvæt pisco eller hvidvin
-  50g fintrevet gouda-ost
-  Salt og peber efter smag





Chupe de Langostinos

Rejesuppe

Ingredienser:

-  200g rejer
-  2 spsk. Uku mother sauce
-  1½ spsk. Uku gul chilipasta
-  30g bælgede ærter
-  30g gulerod i små tern
-  1 kvart majscolbe
-  1 kartoffel i små tern
-  1 æg
-  20g kogte ris
-  1 stilk peruviansk huacatay (peruviansk sort mynte)
-  150ml mælk
-  Salt og oregano efter smag

Tilberedning:

1. Varm lidt olie op i en gryde. Tilsæt mother sauce og gul chilipasta når olien er varm, og rist den af i et minut. Tilføj herefter rejer, gulerod, ærter, majs, kartoffel, ris og æg. Rør ægget ud, og lad det hele koge i 15 min, smag til, og sænk temperaturen til lav varme. Tilfør den peruvianske huacatay-urt og afslutningsvist mælken.



Cabrilla a lo Macho

Cabrilla 'a lo Macho'

Ingredienser:

-  1 hel cabrilla (Peruvian rock seabass) på ca. 900 g (eller en anden hel fisk)
-  200g blandede skaldyr
-  100g kogt kassava i tern
-  100ml sødmælk
-  150ml fiskebouillon
-  4 spsk. Uku mother sauce (basis-sauce)
-  2 spsk. Uku gul chilipasta
-  1 lille bdt. hakket persille
-  ½ tsk. tørret oregano
-  1 spsk. hvidløgpasta
-  200g hvedemel
-  Salt og peber efter smag

Tilberedning af Salsa 'a lo Macho':

- 1★ Opvarm lidt olie i en pande og tilsæt Uku mother sauce og Uku gul chilipasta, når olien er varm. Rør det godt sammen og tilsæt skaldyr, fiskebouillon, oregano & salt og peber efter smag.
- 2★ Tilføj afslutningsvist mælken og lad sovsen blive sammenhængende. Drys persillen over sovsen.

Tilberedning af fisken:

- 1★ Rens fisken grundigt og skær tre skrå snit på hver side. Krydr den med salt, peber og hvidløgpasta efter smag, vend den i mel og steg den i rigeligt olie.
- 2★ Tag fisken op når den er færdigstegt, og rist i samme olie de forkogte tern af kassava til de er gyldne og sprøde.
- 3★ Server fisken omgivet af sauce og med de stegte kassavatern som tilbehør.



Choros a la Chalaca con Rocoto y Ketchup

Blåmuslinger a la Chalaca med Rocoto og Ketchup



Tilberedning af bouillon:

1* Fyld en mellemstor gryde halvt op med vand og lav en bouillon ved at tilsætte bladselleri, porre, løg og koriander. Kog muslingerne i bouillon i 20 minutter, fjern dem fra skallerne og skyl dem grundigt.

Tilberedning af chalaca:

1* Hæld løg, tomat, majs, hvidløgspasta, limesaft, salt, peber, oregano, Uku rocoto chilipasta og ketchup op i en skål. Rør det hele godt sammen og smag til. Server chalacaen og muslingerne i muslingskallerne.

Ingredienser:

 6 blåmuslinger

 1 finthakket rødløg (brunoise snit)

 1 finthakket udhulet tomat (brunoise snit)

 3 spsk. kogt majs

 ½ spsk. hvidløgspasta

 50 ml limesaft

 1 ½ spsk. Uku rocoto chilipasta

 2 spsk. ketchup

 1 knsp. tørret oregano

 1 lille bdt. koriander

 Salt og peber efter smag

 2 forårsløg i fine ringe (kan udelades)

Ingredienser til fond:

 ½ hakket bladselleri

 ½ porre i skiver

 1 hakket løg

 2 kviste koriander

Tip: Tildøj forårsløg, hvis det ønskes.



Conchas de Abanico en Salsa Anticuchera

Kammuslinger i Anticuchero Sauce

Tilberedning:

- 1* Bland Uku panca chilipasta, Uku gul chilipasta og hvidløgpasta sammen i en skål. Tilføj rødvinseddike, oregano og sesamfrø. Smag til med salt og lad blandingen hvile i 15 min.
- 2* Hæld saucen over kammuslingerne, og drys lidt rosmarinblade over hver kammusling.
- 3* Grill muslinger og sauce i skallerne på en meget varm grill og server.

Ingredienser:

-  12 rensede kammuslinger med skaller
-  2 spsk. Uku panca chilipasta
-  1 spsk. Uku gul chilipasta
-  200 ml rødvinseddike
-  1 tsk. hvidløgpasta
-  ½ tsk. tørret oregano
-  ½ tsk. sesamfrø
-  Salt efter smag
-  1 kvist rosmarin

"Du kan bruge denne salsa anticuchera til at marinere oksehjerte til tilberedning af anticuchos eller enhver anden type kød. Jo længere du lader den marinere, jo bedre smager den."





“Vores reneste
kultur...”



Aji de Gallina con Spaghetti

Cremet Kylling med Spaghetti

Tilberedning:

- 1★ Kog kyllingelårene til de er færdigtilberedte, og riv derefter kyllingen i strimler.
- 2★ Hæld den evaporerede mælk i en dyb tallerken og læg brødet i blød i 5 minutter. Blend derefter brødet og mælken i en blender, og sæt massen til side.
- 3★ Hæld lidt olie op i en gryde. Når olien er varm tilsættes løg, hvidløg og Uku gul chilipasta og ristes af i 2-3 minutter. Tilsæt hønsebouillon, den strimlede kylling, massen af mælk og brød, muskatnød, oregano og persille, og rør det hele godt sammen.
- 4★ Hæld allerede forkogt spaghetti op i gryden, rør godt rundt og server. Pynt med pekannødder skåret i mellemstore stykker.

Ingredienser:

-  ½ rødøg
-  3 fed hvidløg
-  2 hele kyllingelår
-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  200ml hønsebouillon
-  2 skiver hvidt brød
-  50ml evaporeret mælk
-  20g pekannødder
-  ½ tsk. muskatnød
-  ½ tsk. tørret oregano
-  1 lille bundt persille
-  250g spaghetti
-  Salt efter smag

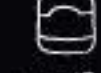
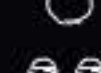




Adobo de Cerdo

Svinekød Adobo

Ingredienser:

-  1 kg kam af gris
-  325 ml hvidvinseddike
-  3 spsk Uku panca chilipasta
-  4 spsk. Uku mother sauce
-  3 tsk. hvidløgpasta
-  ½ finthakket rødløg (brunoise snit)
-  50 g achiote pasta
-  1 tsk. stødt spidskommen
-  250 ml solsikkekerneolie
-  150 ml majsøl (chicha de jora) eller cusqueña mørk lagerøl
-  Salt og peber efter smag
-  Persille til pynt



Tilberedning:

- 1★ Bland eddike, spidskommen og Uku panca chilipasta godt sammen i en skål. Skær kødet ud i mindre stykker og læg kødet op i marinaden. Rør godt rundt, og lad kødet marinere i mindst to timer.
- 2★ Varm et skvæt olie i en gryde og steg løg, hvidløg og mother sauce i den varme olie. Hæld derefter kødet og al marinaden op i gryden, rør godt rundt og lad efterfølgende kødet simre under låg til det er gennemstegt. Tilsæt så majs- eller den mørke øl, lad det koge ind i et par minutter og smag til med salt og peber og pynt med persille.

Vi anbefaler at servere retten med kartofler, yuccas og/eller ris.



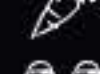
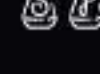
Puré de Patatas con Asado

Grydestegt Okse med Kartoffelmos

Tilberedning:

- 1★ Kog kartoflerne og mos dem, tilsæt om nødvendigt et skvæt vand i processen. Tilsæt salt, peber, evaporeret mælk og smør, rør godt rundt for at blande ingredienserne. Sæt mosen til side.
- 2★ Brun kødet af i lidt olie en gryde, og tag kødet op fra gryden igen. Hæld hvidløgpasta, løg og Uku panca chilipasta op i gryden og rist blandingen af. Læg kødet tilbage i gryden sammen med gulerod. Varm retten godt igennem i 35 minutter, smag til og server kødet med kartoffelmosen.

Ingredienser:

-  5 kartofler
-  125 ml evaporeret mælk
-  1 tsk. smør
-  200 g oksefilet
-  2 spsk. Uku panca chilipasta
-  1 finthakket løg
-  3 tsk. hvidløgpasta
-  ½ gulerod i tern
-  Salt og peber efter smag





Escabeche de Bonito

Skipjack-tun med Escabeche Sauce

Ingredienser:

-  200g Skipjack-tun i fileter
-  1 løg i både
-  1 frisk gul chili
-  4 spsk. Uku panca chilipasta
-  2 tsk. hvidløgpasta
-  50ml rødvinseddike
-  1 kogt sød kartoffel
-  1 kogt æg
-  100g hvedemel
-  Oregano, salt og peber efter smag
-  2 botija oliven

Tilberedning:

1. Krydr tunfileterne med salt og peber.
2. Pisk ægget godt sammen i en dyb tallerken, og hæld melet over i en anden dyb tallerken. Vend tunstykkerne i det sammenpiskede æg og derefter i mel til det er dækket på begge sider. Tryk let for at få melet til at klæbe til fisken.
3. Varm rigeligt med olie op i en stegepande og steg tunen i den meget varme olie til den er brun på begge sider.
4. Hæld et skvæt olie i en anden stegepande. Varm olien op, og rist Uku panca chilipasta og hvidløgpasta af heri. Deglaser med eddike og tilsæt løget og den gule chili skåret i tynde strimler. Smag til og hæld escabeche saucen ud over tunen. Lad den hvile og server den kold med sød kartoffel, æg og oliven til.





Arroz con Pato

Ris med And

Tilberedning:

- 1* Hæld en smule olie i en gryde og varm den godt op. Svits andekødet på begge sider, tag det af varmen og stil det til side.
- 2* Hæld det hakkede løg og den gule peberfrugt i samme gryde. Svits det godt og tilsæt derefter koriander, der på forhånd er rørt op i majs- eller maltøl. Rør det godt sammen og tilsæt ris, ærter, gulerødder, majserner, peberfrugt og hønsefond under omrøring. Smag til med salt og peber og tilføj om nødvendigt endnu et stænk fond, sænk varmen og lad retten simre i ca. 35 minutter.
- 3* Server med en hurtigt sammenrørt chalaquita sauce af: 1 finthakket løg, 1 finthakket tomat, ½ tsk. finthakket hvidløg, saften af to lime, ½ habanerochili & salt og peber efter smag.

Ingredienser:

-  En halv and, ca. 700g
-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  Et lille bdt. koriander
-  330ml majs- eller maltøl
-  1 hakket gul peberfrugt
-  300g ærter og hakkede gulerødder
-  70g majserner
-  400g ris
-  1 løg i tern
-  250ml hønsefond
-  Salt og peber efter smag



Aji de Gallina

Cremeret Kylling med ris

Tilberedning:

- 1★ Kog kyllingelårene til de er færdigtilberedte, og riv derefter kyllingen i strimler.
- 2★ Hæld den evaporerede mælk i en dyb tallerken og læg brødet i blød i 5 minutter. Blend derefter brødet og mælken i en blender, og sæt massen til side.
- 3★ Hæld lidt olie op i en gryde. Når olien er varm tilsættes løg, hvidløg og Uku gul chilipasta og ristes af i 2-3 minutter. Tilsæt hønsebouillon, den strimlede kylling, massen af mælk og brød, muskatnød, oregano og persille, og rør det hele godt sammen.
- 4★ Server aji de gallina dekoreret med pecannødder hakket i mellemstore stykker, skiver af æg og oliven. Og risene blandet med gulerødder og ærter.

Ingredienser:

-  ½ rødløg
-  3 fed hvidløg
-  2 hele kyllingelår
-  3 spsk. Uku gul chilipasta
-  200ml hønsebouillon
-  2 skiver hvidt brød
-  50ml evaporeret mælk
-  20g pecannødder
-  ½ tsk. muskatnød
-  ½ tsk. tørret oregano
-  1 lille bundt persille
-  2 botija oliven eller kalamata
-  200g forkogte hvide jasminris
-  Forkogte ærter og gulerødder efter smag (kan undelades)



UKU Team! ✨

Opskrifter: Jonathan
Guardia
Assisterende kokke: Fiana
Guardia og Joseph
Martinez
Fotograf: Luis Morales
Tineo
Design: Vedoble Studio
(Lima, Peru)
Oversættelse: Mynte
Bahora
Redaktører: Carolina Nava
og Jonathan Guardia

!!