Hoofdgerechten / Mexico

Picadillo-vulling voor Chiles en Nogada

Een barok en prachtig varkensgehakt picadillo doorweven met zoet gedroogd fruit, warme kruiden en de angstaanjagende helderheid van verse perzik en peer – de vulling voor Mexico's meest gevierde seizoensgerecht, een recept dat augustus in elke hap draagt.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Varkensgehakt (niet te mager, 80/20)
- ☐ 1 middelgrote witte ui, fijngesneden
- ☐ 3 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 3 middelgrote rijpe tomaten, geschild, zonder zaadjes en in blokjes gesneden
- ☐ 40 g Gedroogde abrikozen, fijngesneden
- ☐ 40 g Rozijnen of gedroogde krenten
- ☐ 50 g Geblancheerde amandelen, grof gehakt
- ☐ 1 middelgrote verse perzik of peer, geschild en in fijne blokjes gesneden
- ☐ 0,5 theelepel Gemalen kaneel (canela)
- ☐ 0,25 theelepel gemalen kruidnagel
- ☐ 0,5 theelepel Gemalen zwarte peper
- ☐ 2 eetlepels reuzel of neutrale olie
- ☐ 1,5 theelepel koosjer zout
- ☐ 3 el verse platte peterselie, fijngehakt
- ☐ 1 eetl Sherryazijn

Zo maak je het.

01 Verhit het reuzel of de olie in een grote, brede koekenpan of sauteerpan op middelhoog vuur. Voeg de fijngesneden ui toe en kook, onder regelmatig roeren, gedurende 8 tot 10 minuten tot deze volledig doorschijnend is en aan de randen goudbruin begint te worden. Overhaast deze stap niet: de ui moet op de juiste manier worden verzacht om de picadillo zoetheid in plaats van rauwheid te geven. Voeg de laatste 2 minuten de gehakte knoflook toe en roer voortdurend om aanbranden te voorkomen. De knoflook moet bleek goudkleurig en geurig worden – niet bruin. Het mengsel moet zoet en diep naar uien ruiken, met een vleugje geroosterde knoflook. Als de knoflook bruin wordt voordat de ui zacht is, zet dan het vuur lager. De juiste basis van de picadillo begint hier: ondergezwete aromaten produceren een scherpe, harde vulling, terwijl goed verzachte aromaten een ronde, zoete basis produceren die de complexiteit van de kruiden en het gedroogde fruit ondersteunt.

02 Voeg het gemalen varkensvlees toe aan de pan en breek het onmiddellijk in zeer kleine stukjes met een houten lepel of een stijve spatel; het doel is de fijnst mogelijke gehakttextuur. Voeg de gemalen kaneel, kruidnagel en zwarte peper direct toe aan het varkensvlees zodra het de pan raakt. Kook op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren en breken, gedurende 8 tot 10 minuten tot het varkensvlees volledig gaar is en wat kleur en bruining heeft ontwikkeld in plaats van alleen maar te stomen. Picadillo krijgt zijn diepte door het bruin worden; als de pan te vol is of de hitte te laag is, zal het varkensvlees in zijn eigen vocht stomen en grijs en plat worden. Als de pan vol lijkt, kook het varkensvlees dan in twee porties. Het vet van het varkensvlees zal samen met het reuzel en de kruiden een aromatische basis vormen. Wanneer het varkensvlees bruin en geurig is, zet u het vuur middelhoog.

03 Voeg de in blokjes gesneden tomaten toe aan het varkensvlees en roer om te combineren. Kook op middelhoog vuur gedurende 5 minuten tot de tomaten zacht zijn geworden en hun vocht hebben opgegeven. Voeg de in blokjes gesneden gedroogde abrikozen, rozijnen en gehakte amandelen toe en roer om gelijkmatig door het vleesmengsel te verdelen. Voeg de in blokjes gesneden verse perzik of peer toe. Breng op smaak met zout en de sherryazijn en roer goed. Zet het vuur middelhoog en laat het, onder af en toe roeren, 15 tot 20 minuten sudderen tot het grootste deel van de tomatenvloeistof is verdampt en het mengsel relatief droog is; het moet droog genoeg zijn om zijn vorm te behouden wanneer het in een chili wordt gevuld, en niet nat genoeg om uit te lekken tijdens het plateren. Het gedroogde fruit zal zacht zijn geworden en jamachtig zijn geworden, het verse fruit is zacht geworden en bijna opgelost in het vlees, en de amandelen zullen nauwelijks mals zijn met een lichte crunch. Haal van het vuur en roer de verse peterselie erdoor. Proef en pas aan: de picadillo moet in één keer zoet, hartig, gekruid en subtiel scherp zijn - complex genoeg om op zichzelf interessant te zijn en dramatisch genoeg om zich staande te houden tegen de walnotenroomsaus en de poblano chili.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chiles-en-nogada-filling