



De Mexicaanse keuken	pagina	7 →
De Mexicaanse voorraadkast	pagina	10 →
Gracias	pagina	336 →
Over de auteur	pagina	337 →
Register	pagina	338 →



MEXICO



Torre de Mariscos

Zeevruchtentoren

4 personen

Ongeveer tien jaar geleden bedacht restaurateur Paul Peñuelas deze originele, fantastisch flamboyante zeevruchtentoren om de overvloed en versheid van alles wat de zee bij Sinaloa te bieden heeft te laten zien. Het torentje bestaat uit een combinatie van garnalen, octopus, vis en krab. Ze worden gemarineerd in een zurige saus van limoensap, tomaten en koriander en vaak opgediend met *totopos* of *tostadas* voor een fijn contrasterend, knapperig accent.

Dit recept draag ik op aan mijn vriend Fabián, die me in Sydney kennis liet maken met lokaal gevangen zeevruchten. Samen hebben we een versie bedacht die dicht bij het origineel blijft maar waarbij alleen super-marktingrediënten worden gebruikt. We vertelden verhalen tijdens het koken en maakten met veel plezier iets speciaals voor vrienden en familie – iets wat me altijd bij zal blijven. Het maken van dit prachtige gerecht is een avontuur. Als je zelf de octopus klaarmaakt, kun je dat het beste een dag tevoren doen (zie opmerking). Ik maak de toren in een plastic cilinder van ongeveer 15 cm hoog, die ik heb gemaakt door de boven- en onderkant van een ronde melk- of sinaasappelsapfles te knippen.

Bereiding

Roer de rode ui en *piquin*-chilivlokken in een niet-metalen schaal door elkaar, schep er 1 eetlepel van het limoensap bij en zet opzij, zodat de ui lichtzuur wordt terwijl je de zeevruchten klaarmaakt.

Leg de witvis in een niet-metalen schaal en schenk er limoensap over tot de vis net bedekt is. Laat 20 minuten marineren. Schep de pruimtomaat, jalapeño en koriander er voorzichtig door en voeg een snufje zout toe aan deze ceviche.

Leg de garnalen, coquilles en octopus in aparte, niet-metalen schalen. Schenk er limoensap over tot de zeevruchten er net mee bedekt zijn en laat 15 minuten marineren.

Snijdt 1 avocado in kleine blokjes en de andere in plakken.

Gebruik een hoge plastic cilinder van ongeveer 10 cm in doorsnede om zeevruchtentorentjes te maken op elk bord. Volg hierbij de methode die op pagina 30 staat.

Ingrediënten

- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 10 gedroogde *piquin*-chilipepers, verkruimeld tot vlokken
- 600 ml vers limoensap (of genoeg om alle zeevruchten in te leggen)
- 300 g stevige witvisfilet, zoals barramundi, zeebaars of kabeljauw, in stukken van 2 cm
- 2 pruimtomen, zaadjes verwijderd en in kleine blokjes
- 2 verse jalapeño's, fijngesneden
- 2 el fijngesneden koriander, plus extra voor erbij
- zout
- 300 g rauwe garnalen, gepeld, darmkanaal verwijderd, in stukken van 2 cm
- 300 g coquilles, in vieren, kuit verwijderd
- 300 g gare octopus, in stukjes van 1 cm (zie opmerking op pagina 30)
- 2 avocado's
- 1 komkommer, gehalveerd, zaadjes verwijderd en in blokjes van 5 x 5 mm
- 1 portie salsa negra pag. 298 →
- tostadas of totopos, voor erbij pag. 318 →





Wakabaki

Rundvleessoep zoals in Sonora

4 personen

Voor het Yaqui-volk in Sonora heeft deze hartige runderstoof vol groente en kikkererwten een spirituele betekenis: de stoof belichaamt een viering van hun cultuur. Het verhaal gaat dat hun voorouders *wakabaki* maakten nadat ze een hert aan hun goden hadden geofferd. In tegenstelling tot andere runderstoofpotten, waarbij meestal eenvoudige smaakmakers worden gebruikt zodat alle aandacht naar de smaak van het vlees gaat, wordt in *wakabaki* een unieke en smaakvolle mix van specerijen en lokale ingrediënten gebruikt om een complete maaltijd te maken die de ziel verwarmt.

Bereiding

Schenk 4 liter water in een grote soeppan en zet die op matig vuur. Voeg de runderribben, het rundermiddenrif, de laurierblaadjes, het zout en de kikkererwten toe. Breng net aan de kook, en laat 1 uur koken op matig vuur, tot de smaken zijn ontwikkeld en het vlees gaar is. Gooi de laurierblaadjes weg.

Verhit een barbecue of grillpan (of gebruik een gaspit) en blaker de chilipepers; keer ze af en toe om, tot ze rondom zwart zijn en blaren hebben. Pak ze op met een tang en doe ze meteen in een ziplockzakje. Laat ze 5 tot 10 minuten zweten, dan zijn ze straks eenvoudiger te pellen. Zijn ze wat afgekoeld, snijd dan de steeltjes eraf, trek de velletjes eraf, gooi de zaadjes weg en snijd de chilipepers in reepjes.

Voeg de chilipeperreepjes toe aan de soeppan, samen met de stukken pruimtomaat, en laat 20 minuten zacht koken. De tomaten vallen uit elkaar en je krijgt een iets grove saus.

Roer de pompoen, wortel, sperziebonen en stukken maïskolf erdoor en laat nog 20 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn. Roer de groene kool en koriander erdoor en laat nog 10 minuten koken. Proef de saus (die moet vol van smaak zijn) en voeg zout en peper toe als dat nodig is.

Dien de wakabaki op met warme *tortillas de maíz*. Restjes kun je 3 dagen in de koelkast bewaren in een afgesloten doos.

Ingrediënten

- 500 g runderribben, van elkaar gescheiden
- 500 g rundermiddenrif (skirt steak), in stukken van 3 cm
- 4 laurierblaadjes
- 1 tl zout
- 1 blik kikkererwten à 400 g, afgespoeld en uitgelekt
- 2 verse poblano- of bananenchilipepers
- 2 pruimtomen, elk in 6 stukken
- 300 g pompoen, in blokken van 3 x 3 cm
- 2 wortels, in stukken van 3 cm
- 200 g sperziebonen, gehalveerd
- 2 maïskolven, in stukken van 3 cm
- ½ groene kool, in grove stukken
- 1 bosje koriander, grof gesneden
- tortillas de maíz, voor erbij

pag. 314 →





Tepache

6 personen

Tepache is een traditioneel Mexicaans drankje dat vroeger werd gemaakt door maïs te fermenteren. Maar toen de Spanjaarden kwamen en fruit introduceerden, werd het steeds vaker met ananas gemaakt. Versgebrouwen tepache verfrist meteen.

De transformatie van ananasshil en specerijen naar dit sprankelende, goudkleurige drankje is pure magie. Het mooie van tepache is dat geen twee brouwsels hetzelfde zijn. Ze zijn allemaal net iets anders, en hebben een unieke vingerafdruk – dat is het leuke van werken met iets wat leeft. Bovendien is dit een perfect manier om ananasschillen te gebruiken in plaats van ze weg te gooien.

Wil je een alcoholische vibe, dan kun je je tepache twee extra dagen laten fermenteren, maar niet veel langer – een te lange fermentatieperiode kan het drankje voor veel mensen te zuur maken.

Zin in avontuur? Sommige mensen voegen een scheutje bier toe, voor extra bubbels en een moutsmakje, terwijl anderen er hun eigen drankje van maken met specerijen als steranijs of piment.

Bereiding

Schil de ananas en bewaar de schil en het hart – die hebben we hier juist nodig. Gebruik het vruchtvlees voor een gerecht als *tacos al pastor* (zie pag. 122) of eet het met wat tajín en *salsa chamoy* (zie pag. 295)!

Snijd de ananasshil en het hart in stukken van 10 cm en doe ze in een grote kom of kan. Schenk er 2 liter water over en roer de *piloncillo* of bruine basterdsuiker, het kaneelstokje en de kruidnagels erdoor tot de suiker oplost. Dek de kan af met plasticfolie en zet dat vast met een elastiekje om insecten te weren.

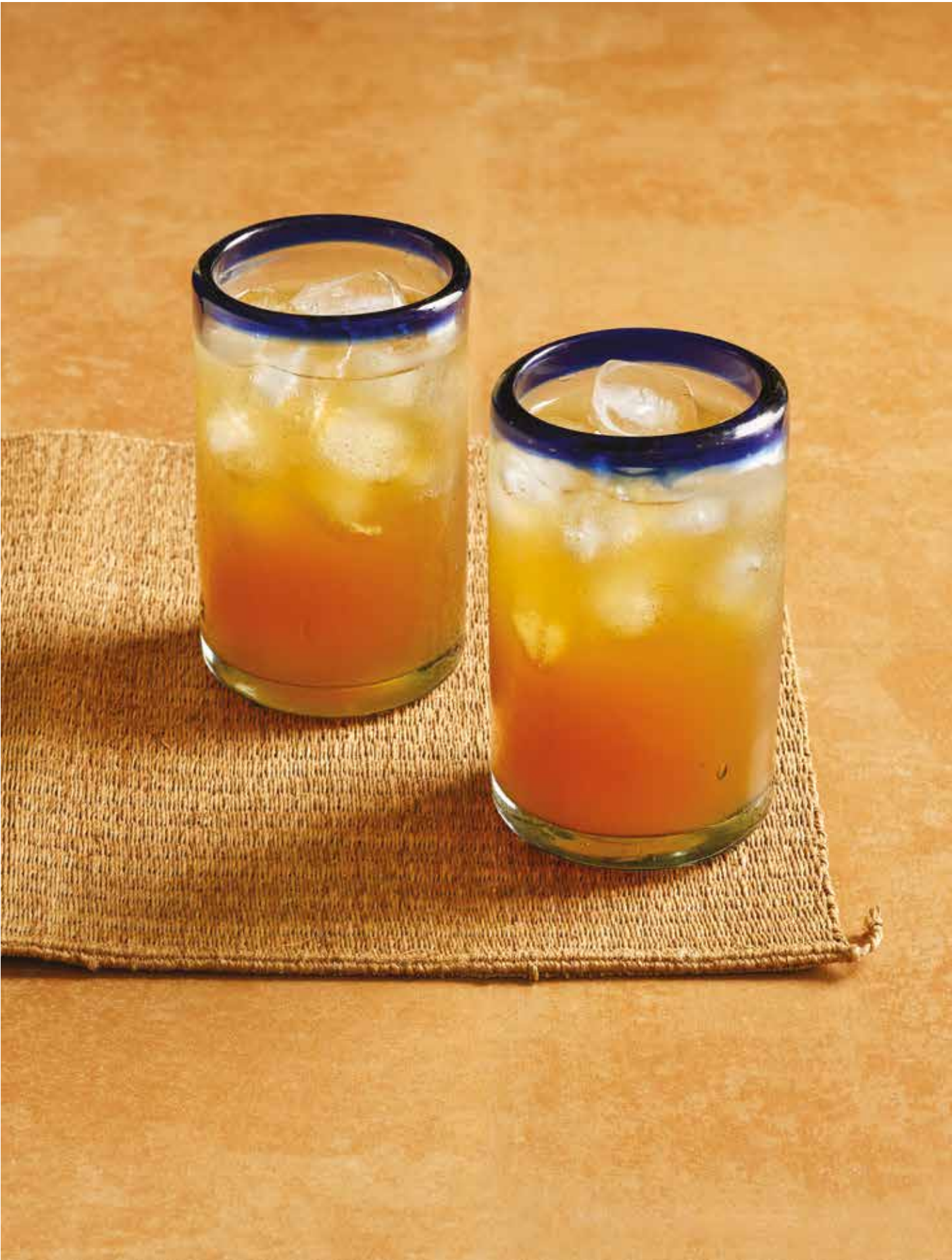
Laat de tepache 2 tot 3 dagen op kamertemperatuur rusten; roer af en toe. Je zult zien dat er luchtbelletjes ontstaan – dat is het teken dat de fermentatie plaatsvindt! (Hoelang dat duurt is afhankelijk van het weer, want als het warm is, vindt de fermentatie eerder plaats.) Is je tepache zurig en net zoet genoeg, schenk het drankje dan door een zeef in een andere kan en zet die in de koelkast. Dien op met ijsblokjes.

Wil je wat bubbels, laat de tepache dan een extra dag fermenteren maar wees voorzichtig – hij kan te sterk van smaak worden als hij te lang staat! Verdun met koud water om de smaak perfect te krijgen. Ik vind dit drankje sterk het lekkerst, maar niet te zoet, terwijl anderen het liever zoeter hebben: aan jou de keus!

Na fermentatie kun je de tepache 3 dagen in de koelkast bewaren in een afgesloten kan of fles.

Ingrediënten

- 1 grote, rijpe, biologische ananas
- 2 l water
- 200 g piloncillo of bruine basterdsuiker
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels





15 stuks

Deze traditionele Mexicaanse snoepjes zijn gemaakt van een romige mix van geitenmelk en suiker, en zijn een beetje knapperig door de pecannoten of amandelen. Ze heten eigenlijk *glorias de Linares*, naar de kleine stad Linares in Nuevo Leon, waar ze vandaan komen en waar de vrouw die ze bedacht had, zou hebben uitgeroepen dat ze naar ‘glorie’ smaakten.

Jaren later worden glorias in het hele land gegeten – ze zijn eenvoudig te herkennen aan het felrode cellofaan waarin ze zijn gewikkeld. Ze worden vaak als zoet teken van liefde gegeven bij vieringen als een doping, eerste communie en als familie en vrienden samenkomen. Oudere Mexicanen worden er altijd wat nostalgisch van.

Je hebt ongeveer vijftien stukken rood cellofaan nodig van 12 x 12 cm om deze lekkere snoepjes in te verpakken.

Bereiding

Verwarm de melk en geitenmelk in een pan op matig vuur en roer af en toe, tot de melk zacht kookt.

Roer de bruine basterdsuiker, het vanille-extract en baking soda erdoor. Laat ongeveer 1 uur op laag vuur zacht koken, roer regelmatig, tot het suikermengsel een dikke, karamelachtige consistentie krijgt (die op dulce de leche lijkt). Het is belangrijk het vuur laag te houden om te voorkomen dat de karamel spat en aanbrandt.

Haal de pan van het vuur en laat de karamel ongeveer 15 minuten afkoelen. Roer als de karamel warm is (niet heet) de pecannoten of amandelen erdoor.

Zorg dat je minstens vijftien vierkantjes cellofaan klaar hebt liggen voor je verdergaat met de volgende stap.

Pak met een lepel 2 eetlepels van het karamelmengsel en vorm er een rol van ongeveer 4 cm lang van. Leg de karamelrol op een stukje cellofaan en pak hem strak in. Draai de uiteinden dicht. Herhaal met de rest van het karamelmengsel.

Laat de glorias een paar uur op kamertemperatuur staan zodat ze stevig worden en de snoepjes eenvoudig uitgepakt kunnen worden.

Je kunt glorias 1 maand in de koelkast bewaren, in een afgesloten doosje.

Ingrediënten

- 250 ml melk
- 250 ml geitenmelk
- 350 g bruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- snufje baking soda
- 250 g pecannoten of amandelen, grof gehakt





Enchiladas de Picadillo Dulce

Enchilada's met zoet gehakt

4 personen

Als papa het ergens op het menu zag staan, bestelde hij altijd *picadillo dulce* (zoet rundergehakt) en hij was altijd blij verrast als we het thuis maakten. ‘Deze picadillo is de beste,’ zou hij dan zeggen, ‘hij smaakt precies goed!’ Het werd een soort traditie dat hij altijd nog een keer opschepte – en misschien nog wel een keer. Picadillo dulce is een prima vulling voor deze enchilada's, besprenkeld met een luxe chocolade-chilisalsa. Dit was een gerecht waar hij zich altijd thuis van ging voelen.

Bereiding

Kook voor het maken van de chocolade-chilisalsa de ancho- en guajillo-chilipepers 5 minuten in 1 liter water. Zet opzij en laat afkoelen.

Verhit in een andere pan 500 ml water, tot het net begint te koken. Roer de Mexicaanse chocolade en *piloncillo* of bruine basterdsuiker erdoor en haal de pan van het vuur. Laat in het water smelten en oplossen terwijl je de vulling maakt.

Verhit de 2 eetlepels plantaardige olie in een koekenpan op matig vuur. Voeg de pruimtomaat en knoflook toe en bak 2 tot 3 minuten, tot ze zacht zijn. Voeg het runder- en varkensgehakt toe, met zout. Bak al roerend ongeveer 5 minuten, tot het gehakt bruin is.

Roer de wortel, aardappel en 100 ml water erdoor. Leg het deksel op de pan en laat ongeveer 10 minuten koken, tot de groenten gaar zijn. Haal de pan van het vuur en roer de blanke amandelen en blanke rozijnen erdoor. Leg het deksel weer op de pan en zet opzij terwijl je de chocolade-chilisalsa afmaakt.

Schep de zachte chilipepers uit het water en in de kom van een keukenmachine; bewaar het chilipeperkookwater. Voeg het zout, de kaneelstokjes, pimentkorrels en het *masa*-meel toe aan de kom en hak alles fijn met wat van het chilipeperkookwater, tot je een gladde saus hebt. Zeef de saus om harde stukjes te verwijderen.

Ingrediënten

- 2 el plantaardige olie
- 2 pruimtomen, in blokjes
- 1 tl geperste knoflook
- 250 g rundergehakt
- 250 g varkensgehakt
- zout, naar smaak
- 1 wortel, in blokjes van 1 x 1 cm
- 1 aardappel, in blokjes van 1 x 1 cm
- 100 g blanke amandelen
- 50 g blanke rozijnen

Chocolade-chilisalsa

- 3 gedroogde ancho-chilipepers, steeltjes verwijderd
- 3 gedroogde guajillo-chilipepers, steeltjes verwijderd
- 90 g Mexicaanse chocolade, zoals Ibarra of Abuelita
- 50 g piloncillo of bruine basterdsuiker
- 1 tl zout
- 2 kaneelstokjes
- 5 pimentkorrels
- 2 tl masa-meel
- 2 el plantaardige olie





Pescado Zarandeado

Gegrilde vis

4 personen

Er zijn veel versies van dit gerecht maar ik denk dat deze, uit Nayarit, erbovenuit steekt door zijn eenvoud en smaak. Traditioneel wordt de vis boven open vuur gegrild, waardoor hij een rokerige smaak en grillstrepen krijgt, en vanbinnen vochtig blijft terwijl de buitenkant krokant wordt.

Dit gerecht heb ik klaargemaakt in Sydney, bij mijn vriend Claudio thuis, op zijn perfecte houtgestookte grill, maar je kunt het op het fornuis maken in een *comal* of koekenpan met zware bodem, of onder een hete grill. Het resultaat is niet helemaal authentiek Mexicaans maar de vis is nog steeds heel lekker!

Bereiding

Roer in een kom de mayonaise, knoflook, peper, soja-saus, Valentina chilisaus, zure room en Amerikaanse mosterd door elkaar. Roer goed, tot je een gladde marinade hebt.

Snijd met een scherp mes elke witvisfilet een paar keer ondiep in aan de bovenkant, zodat de marinade in de vis kan trekken. Bestrooi de vis aan beide kanten met zout en peper.

Leg de visfilets plat in een ondiepe schaal en verdeel de marinade erover. Dek af en laat 15 minuten tot 1 uur in de koelkast marineren, zodat de vis de smaken kan absorberen.

Verhit de grill op matig-hoge stand.

Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en spuit er wat olijfolie op. Leg de vis erop en gril 5 tot 6 minuten, tot de filets gaar zijn en een mooie, goudkleurige korst hebben. De vis moet gaar en in vlokken te verdelen zijn.

Dien meteen op, met partjes limoen en een extra scheutje chilisaus, als je wilt.

Ingrediënten

- 120 g mayonaise
- 2 tl geperste knoflook
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 2 tl sojasaus
- 1 el Valentina chilisaus of sriracha
- 1 tl zure room
- 1 tl Amerikaanse mosterd
- 4 stevige witfilets, zonder huid, zoals kabeljauw of snapper, van ca. 2 cm dik
- olijfoliespray
- partjes limoen, voor erbij





Pan de Cazón

Torentje van haai en tortilla

2 personen

Dit is zo’n gerecht met vele verhalen – van vissers die verse *cazón* (hondshaai) vangen, van wilde epazote (welriekende ganzenvoet) en van keukens in Yucatán, die zich vullen met de geur van gegrilde *habanero* chilipepers. *Pan de cazón* is puur troosteten met een tropische draai eraan: het is een liefdesbrief aan de kusttradities van Yucatán, vooral aan de stad Campeche. Dit wordt vaak de ‘Maya-lasagne’ genoemd, met laagjes tortilla, zwarte bonen en reepjes vis, met een volle, rokerige tomatensaus.

Bereiding

Leg voor het pocheren van de vis de hondshaai of witvisfilet in een grote, diepe koekenpan met de knoflook, het zout, de Mexicaanse oregano, epazote en 1 liter water. Laat 7 minuten zacht koken, of tot de vis gaar is, en giet af. Laat de vis iets afkoelen, verdeel in vlokken en zet opzij.

Breng voor het maken van de tomatensaus een pan water aan de kook. Laat de pruimtomaten erin zakken en kook ze 1 minuut, tot het velletje loskomt. Giet af en laat iets afkoelen. Pel de tomaten en hak ze in een keukenmachine fijn met het zout, de witte ui, epazote en 250 ml water. Pureer tot je een gladde saus hebt. Schenk die in een pan en laat 10 tot 15 minuten op laag vuur koken, tot de saus iets is ingekookt.

Verhit de plantaardige olie in een pan en fruit de witte ui en knoflook 2 tot 3 minuten, tot ze geuren. Voeg de visvlokken, tomatenpuree, epazote en 3 eetlepels van de tomatensaus toe. Laat 2 tot 3 minuten koken, of tot alles heet is.

Schep 2 tot 3 eetlepels van de rest van de tomatensaus op een groot bord en leg er een warme *tortilla de maíz* op. Verdeel hier de *frijoles negros refritos* over, en een laagje van het vismengsel. Herhaal deze lagen tot je een torentje hebt met vier tortilla’s. Schep er nog wat extra tomatensaus over.

Garneer met avocado en de gegrilde *habanero*-chilipepers en dien meteen op.

Je kunt de vis 2 dagen in een afgesloten doos in de koelkast bewaren en de tomatensaus 4 dagen.

Opmerking

Je kunt ook andere stevige, witte vis gebruiken, zoals kabeljauw – of andere lokale en duurzame vis.

Ingrediënten

- 1 el plantaardige olie
- ½ witte ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 tl tomatenpuree
- 10 g gedroogde epazote (welriekende ganzenvoet, te koop bij Latijns-Amerikaanse winkels en online)

Voor het pocheren van de vis

- 500 g hondshaai of eenzelfde soort witvisfilet, zoals een toonhaai (zie opmerking)
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 1 tl zout
- 1 tl gedroogde Mexicaanse oregano
- 2 snuffjes gedroogde epazote (welriekende ganzenvoet, te koop bij Latijns-Amerikaanse winkels en online)

Tomatensaus

- 4 pruimtomaten
- 1 tl zout
- ½ witte ui, gesnipperd
- 10 g gedroogde epazote (welriekende ganzenvoet, te koop bij Latijns-Amerikaanse winkels en online)

Voor erbij

- 8 tortillas de maíz, opgewarmd pag. 314 →
- 400 g frijoles negros refritos pag. 322 →
- plakjes avocado
- 2 verse habanero-chilipepers, gegrild





Camarones al Coco

Kokosgarnalen

2-4 personen

In de jaren tachtig van de vorige eeuw deed Don Carmino Buenfil, eigenaar van het populaire *Restaurant 303* in Campeche, niets liever dan nieuwe gerechten proeven als hij op reis was. Op een van zijn reizen proefde hij een garnalengerecht dat hem inspireerde een soortgelijk gerecht te maken met verse garnalen uit de Golf van Mexico, maar met een Campechano draai eraan: hij diende ze op in een kokosnoot, met een mango-*habanero*-salsa, om het beste wat de regio te bieden had in de schijnwerpers te zetten.

Het gerecht maakte indruk op Eugenio Echeverría Castellot, in die tijd gouverneur, die het enthousiast op tafel zette tijdens formele dinertjes met invloedrijke mensen. Het nieuws verspreidde zich en sindsdien zijn krokante, zoete *camarones al coco* een favoriet in restaurants en bij mensen die langs de kust wonen.

Bereiding

Bestrooi de garnalen met zout en peper en bedek ze rondom met een dun laagje tarwebloem; schud overtollige bloem eraf.

Klop in een kom met een vork de eieren los met het sinaasappelsap. Meng in een andere kom de kokosrasp met de broodkruimels.

Doopt elke garnaal in het eiermengsel en bedek ze dan met de kokos-broodkruimels; druk de kruimels een beetje aan, zodat ze blijven kleven. Leg de gepaneerde garnalen op een bakplaat en zet ze 15 minuten in de vriezer, zodat straks het paneerlaagje intact blijft bij het frituren.

Verhit ongeveer 10 cm plantaardige olie in een diepe koekenpan op middelhoog vuur, tot een keukenthermometer 180 °C aangeeft. Frituur de garnalen ongeveer 4 minuten, in delen, of tot ze goudbruin zijn. Laat kort uitlekken op keukenpapier.

Leg wat romaineslablaadjes op een serveerschaal en verdeel de rode ui en plakjes limoen erover. Zet een schaal met de *salsa de habanero con mango* in het midden en leg de garnalen eromheen.

Dien meteen op, met gestoomde witte rijst.

Ingrediënten

- 500 g rauwe garnalen, gepeld, darmkanaal verwijderd
 - zout en peper
 - tarwebloem, om te bestuiven
 - 2 eieren
 - 100 ml sinaasappelsap
 - 250 g kokosrasp
 - 100 g gedroogde broodkruimels of panko
 - plantaardige olie, om in te frituren
- Voor erbij**
- babyromaineslablaadjes
 - 1 rode ui, in dunne halve maantjes
 - 1 limoen, in dunne plakjes
 - salsa de habanero con mango
 - gestoomde witte rijst

pag. 310 →



Groene salsa

Salsa verde

Voor ca. 250 ml

Genoeg voor 10 taco's

Ingrediënten

- 300 g tomatillo's, vers of uit blik
- 10 verse groene chilipepers, zoals jalapeño, serrano of lange chilipepers, in grove stukken
- ½ witte ui, in grove stukken
- ½ teen knoflook, fijngesneden
- 1 tl zout
- 1 bosje koriander, blaadjes fijngesneden
- 250 ml water

Bereiding

Kun je verse *tomatillo's* vinden, verwijder dan de schutblaadjes en was het fruit grondig. Heb je tomatillo's uit blik, spoel ze dan af en laat ze uitlekken. Snijd ze in grove stukken.

Verhit een droge *comal* of koekenpan met zware bodem op middelhoog vuur. Voeg de tomatillo's, chilipepers en witte ui toe en bak 5 tot 7 minuten, roer regelmatig, tot ze rondom zwarte plekjes hebben.

Pureer het tomatillo-mengsel met behulp van een blender of *molcajete* met de knoflook, het zout en 250 ml water, tot je een grove salsa hebt.

Roer de koriander erdoor en schep de salsa in een schaalkje.

Je kunt de *salsa verde* 1 week in een afgesloten doos in de koelkast bewaren.

Rode salsa

Salsa roja

Voor ca. 250 ml

Genoeg voor 10 taco's

Ingrediënten

- 4 grote tomaten, in stukjes
- ½ witte ui, in grove stukken
- 3 gedroogde árbol- of pequín-chilipepers
- ½ teen knoflook, fijngesneden
- 250 ml water
- 1 tl zout
- 1 bosje koriander, blaadjes fijngesneden
- 3 el plantaardige olie (als je de salsa verhit)

Bereiding

Verhit een droge *comal* of koekenpan met zware bodem op middelhoog vuur. Voeg de tomaten en witte ui toe en bak ongeveer 7 minuten, roer regelmatig, tot ze rondom zwarte plekjes hebben.

Leg de *árbol*- of *pequín*-chilipepers in een pannetje, schenk er 250 ml water over en breng aan de kook. Kook 5 tot 8 minuten, tot de chilipepers zacht worden. Zet opzij, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de steeltjes.

Pureer de gegrilde tomaat en ui met behulp van een blender of *molcajete*, met de knoflook, het zout, de chilipepers en 1 theelepel van het chilipeperwater, tot je een grove salsa hebt. Roer de koriander erdoor en schep de salsa in een schaalkje.

Ik eet *salsa roja* het liefst ongekookt maar je kunt hem ook koken. Verhit daarvoor de plantaardige olie in een pannetje op middelhoog vuur. Voeg de salsa toe en verwarm al roerend 7 minuten, of tot hij goed heet en een beetje ingekookt is. De salsa is klaar als hij donkeroranje van kleur wordt. Zet opzij en laat afkoelen voor je hem opdient.

Ik zou deze salsa eten op de dag dat je hem maakt, omdat door de tomaat de salsa na een paar uur erg waterig zal maken.

