



Papa a la huancaína

Peruaans voorgerecht van gekookte aardappelschijven onder een romige, licht pittige saus van gele chili en verse kaas. Fris en verrassend van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 800 gr vastkokende aardappelen
- 200 gr verse witte kaas (feta of queso fresco)
- 3 el ají amarillo pasta (gele chilipasta)
- 150 ml melk
- 3 el zonnebloemolie
- 2 crackers of 1 sneetje wit brood
- 1 teentje knoflook
- 4 blaadjes sla
- 2 hardgekookte eieren, in partjes

zwarte olijven ter garnering

zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen met schil in licht gezouten water gedurende ongeveer 20 minuten, tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in dikke plakken van ongeveer 1 cm.
2. Doe de verse kaas, ají amarillo pasta, knoflook, crackers, melk en olie in een blender. Mix alles tot een gladde, romige saus. Voeg indien nodig een scheutje extra melk toe als de saus te dik is. Breng op smaak met zout.
3. Bekleed een grote schotel of de individuele borden met de slablaadjes.
4. Schik de aardappelplakken dakpansgewijs op de sla.
5. Lepel de huancaínasaus royaal over de aardappelen zodat ze volledig bedekt zijn.
6. Werk af met de partjes hardgekookt ei en enkele zwarte olijven.
7. Serveer koud of op kamertemperatuur.

Tip

Kan je geen ají amarillo pasta vinden? Zoek ernaar in een Aziatische of Latijns-Amerikaanse speciaalzaak, of bestel online. Vervang ze niet zomaar door een andere chilipasta, want de typische fruitige smaak en gele kleur zijn kenmerkend voor dit gerecht.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een Peruaans menu, bijvoorbeeld naast ceviche of lomo saltado.

Dranktip

Een frisse pisco sour past uitstekend bij dit gerecht, maar een droge witte wijn zoals een Chardonnay is eveneens een goede keuze.