



# KOKEN MET CHOCOLADE

## Tiradito met witte chocolade

DAT CHOCOLADE HEERLIJK IS IN HARTIGE GERECHTEN IS HIER MINDER GEBRUIKELIJK. DAAROM DEELT IN DEZE RUBRIEK HENKJAN LAATS, EIGENAAR VAN HET CACAOMUSEUM IN AMSTERDAM, ZIJN RECEPT VOOR TIRADITO MET WITTE CHOCOLADE. EEN TRADITIONEEL PERUAANS RECEPT, DAT ERG LIJKT OP HET BEKENDERE CEVICHE.

Aantal personen: 4-6  
Bereidingstijd: 45 minuten

### INGREDIËNTEN

600 gr rauwe verse vis, bijvoorbeeld kabeljauw / het sap van 8 limoenen / 4 met een vijzel fijngestampte chilipepers, het liefst ají amarillo, een Peruaanse gele chilipeper / 2 geperste knoflooktenen / 2 el fijngesneden koriander / 30 gr gesmolten witte chocolade, liefst Edel Weiss uit de Dominicaanse Republiek van Original Beans / peper en zout

### GARNERING

eventueel zoete oranje aardappel, gekookte maiskorrels en ijsbergsla

### BEREIDING

- Snijd de vis in flinterdunne filetreepjes en bewaar net boven het vriespunt.
- Smelt de witte chocolade au bain-marie.
- Mix het limoensap met de fijngestampte chilipepers, de knoflook, de koriander en de gesmolten witte chocolade.
- Laat de saus afkoelen tot vlak boven het vriespunt.
- Meng de vis met de saus en laat de vis 8 minuten in de koude saus 'garen'.
- Serveer met zoete aardappel, gekookte maiskorrels en ijsbergsla.



### WEETJE

Tiradito is een traditioneel Peruaans gerecht dat veel wegheeft van een ceviche. Tiradito wordt ook gemaakt met in limoenen gegaarde rauwe vis, maar er worden geen uien in gebruikt. Witte chocolade geeft de saus van de tiradito een geraffineerde smaak.







Tekst Henkjan Laats • Illustratie Holly van de Coevering