

Mexicaans Groepsmenu (eenvoudig) 12 personen



Voorbereiding: 2 uur **Bereidingstijd:** 45 minuten

Ingrediënten / Boodschappen

1. 750 gr gerookte kipreepjes
2. 3 uitjes
3. 3 teentjes knoflook
4. takjes verse koriander
5. 4 mango's (goed rijp)
6. 2 limoen (alleen het sap)
7. Het benodigde aantal avocado's
8. 1 stuk gember
9. 9 el fijngesneden bieslook
10. 1 grote kruimige aardappelen (bv. Frieslander) per persoon
11. 300 gr eikenbladslamelange
12. 250 ml slagroom
13. 600 ml zure room
14. 12 klontjes roomboter
15. 1350 gr Amerikaanse coleslaw (bak)
16. 3 blikken maïs a 300 gr, uitgelekt
17. 3 blikken a 400 ml kokosmelk
18. 12 el geraspte kokos
19. 3 tl komijn poeder
20. zeezout
21. versgemalen peper
22. 3 bouillonblokjes kippen of groente
23. 240 gram poedersuiker
24. 4 eetlepel rum (witte)
25. 2 x het aantal eters meergranentortillawraps
26. 3 zakjes AH Guacamole seasoning mix
27. cocktailprikkers
28. olijfolie

Mango mousse

De mango's schoonmaken en het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. Houdt een paar reepjes met schil apart voor de garnering. Het stuk gember in hele kleine snippertjes snijden. Mango's, gember, suiker en limoensap in de keukenmachine doen en alles pureren. Meng nu door de puree de 4 el rum. De slagroom goed stijf kloppen, en dit door de mangopuree scheppen, vooral niet roeren, anders wordt de slagroom weer slap. De mousse kan nu verdeeld worden over de 12 ijscoupes. Zet ze alle 12 minimaal een 1 uur in de ijskast alvorens te serveren. Voor de garnering de reepjes mango heel fijn snijden, net een spiraaltje, en hang dat aan de rand van elke ijscoupe.

Kokos Maissoep

Snipper de uitjes en de knoflook en fruit deze een minuutje in pan met olijfolie. Schenk 1 ½ liter water er bij en breng aan de kook. Voeg het bouillonblokje en ¾ van de maïs toe en laat de soep 10 min zachtjes koken. Pureer de soep in een blender of met de staafmixer fijn. Schenk de kokosmelk er bij en breng op smaak met komijn en 6 el geraspte kokos. Bewaar eventueel een paar maïskorrels voor garnering en voeg de rest toe aan de soep en verwarm een minuutje mee. Schep de soep in kommen en garneer met wat geraspte kokos, verse koriander en een paar maïs korrels.

Wraps met kip en coleslaw

Verdeel de slamelange over de wraps en verdeel de coleslaw en kipreepjes erover. Rol de wraps op en zet vast met cocktailprikkers snijd ze eventueel schuin in stukken.

Gepofte aardappel

Aardappelen onder koud stromend water schoon borstelen. Met keukenpapier droogdeppen. Aardappelen inwrijven met olijfolie en daarna met zeezout. Aardappelen op het rooster van de oven leggen en in 1 1/2 à 2 uur (afhankelijk van de grootte) op 190 graden poffen. Aardappel kruisvormig opensnijden en vullen met boter, zure room, peper en garneren met bieslook. Meteen opdienen.

Guacamole

Maak guacamole volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking de zakjes AH Guacamole seasoning mix.