



INLEIDING 7
DE MEXICAANSE KEUKEN 12

BASICS 224
FOOD LOVERS GIDS 240
OVER DE AUTEUR 249
DANKWOORD 251
REGISTER 252

een

DESAYUNOS

ONTBIJT

14

twee

ANTOJITOS Y BEBIDAS

SNACKS & DRANKJES

38

drie

TACOS

TACO'S

80

vier

SOPAS

SOEP

112

vijf

COMIDA CORRIDA

DAGSCHOTELS

134

zes

MARISCOS

VIS &
ZEEVRUCHTEN

164

zeven

POSTRES

DESSERTS

184

acht

SALSAS

SAUZEN

204





MEXICO-STAD MI AMOR

De mooie stad waar ik ben geboren heeft het vermogen om iedereen die hem bezoekt te bekoren. Ondanks dat ik in Sydney woon – en met plezier – is het onvermijdelijk dat ik iedere keer als ik terugga naar Mexico-Stad (Ciudad de México of CDMX) overweeg om er te blijven. Er is zoveel te zien en te doen. Het enorme aantal mensen op straat; de creativiteit en het kunstenaarschap op iedere straathoek – graffiti, standbeelden, monumenten die een verhaal te vertellen hebben; de oude kiosken langs de straat waar je bloemen, tijdschriften en kranten kunt kopen; en zelfs het vervelende vastgelopen verkeer in de hoofdstraten.

Er zijn zo veel gerechten om te proeven en niet genoeg nachten om te dansen, drinken of alleen maar een *elote* (gegrilde maïskolf met verschillende toppings) te eten op een straathoek. Ik zou een extra maag nodig hebben om alles te eten wat ik wil proeven. De straatfeesten, de traditionele dansen in en om de voorsteden, mensen die bij elkaar komen uitsluitend voor het puur genieten van het er zijn. De tranen lopen over mijn wangen als ik vertrek. Ik kan mijn hart dat breekt alleen troosten door te beloven dat ik, zo snel als ik kan, terug zal komen.

Mijn geboortestad is een van de grootste steden van Latijns-Amerika. Tenochtitlán werd rond 1325 gesticht door de Mexica en werd de hoofdstad van het Azteekse rijk. Ondanks dat het vrijwel volledig werd verwoest door de Spaanse kolonisatie, is er nog steeds een aantal Azteekse gebouwen te zien zoals de *Templo Mayor* bij Zócalo. Er zijn veel van dit soort gebouwen begraven onder de Spaanse gebouwen - ik verwonder mij over hun schoonheid en vermoed dat ze op een dag opnieuw vanaf de grond zullen herrijzen om te stralen als nooit tevoren.

De stad is de plek waar vrijwel iedere Mexicaan van droomt om te zijn, om te leven en om de kost te verdienen. Mexico Stad – waar naast de verleidelijke geur van *garnachas* en *taquitos* de geur van succes en mogelijkheden voor iedereen rondwaart. Deze betoverende, kleurrijke, levendige plek met zijn koloniale architectuur, kerken, paleizen en kastelen, tot aan de voorsteden met hun moderne, elegante wolkenkrabbers, brengt tradities uit het hele land samen en heeft het vermogen om je te boeien en je verliefd te laten worden.

In de vroege ochtend kun je genieten van de dagelijkse ceremonie van het hijsen van de Mexicaanse vlag aan de vlaggenstok die midden op het Zócaloplein staat. Het plein is vol met gehaaste mensen die naar hun werk snellen of die ontbijt kopen op straat. Mexicaanse mensen haasten zich de hele tijd en het leven in de stad gaat snel en is competitief. Na een tijdje in de stad voel zelfs ik me gefrustreerd als ik naar het platteland reis, waar het leven langzaam en rustig gaat. Vanaf de vroege ochtend tot na middernacht is het rumoer van de stad overal aanwezig. Er is overal muziek, er zijn schreeuwende mensen, toeterende auto's en kooplieden die luidkeels hun koopwaren aanprijzen.

CHILAQUILES CON HUEVO

CHILAQUILES MET EIERN

Het is in Mexico gebruikelijk om tortilla's in de zon te drogen zodat ze transformeren in heerlijke *chilaquiles*. Er zijn oneindig veel variaties: gebruik je favoriete *salsa*, week je overgebleven *totopo's* of tortilla's en voeg je favoriete toppings toe.

In de stad staan chilaquiles in iedere keuken op het menu. Hoewel de meest voorkomende salsas 'groen' zijn, is er altijd de opwindende mogelijkheid om een weinig voorkomende salsa tegen te komen, zoals degene die gemaakt zijn met pasilla- of morita-pepers. Ik raad aan om een van je favoriete chilipepers toe te voegen aan de salsa voor chilaquiles waar jij de voorkeur aan geeft.

En, een goede raad; als je ooit een snel anti-katermiddel nodig hebt, dan zijn chilaquiles beslist de remedie!

2 porties salsa verde de chile asado (zie pag. 209)
 ½ portie totopo's (zie pag. 232)
 150 ml zure room of crème fraîche
 150 g cotija of feta, geraspt, en wat extra om erbij te serveren
 ½ witte ui, gesnipperd
 1 el olie
 8 eieren
 4 bolillo's of knapperige broodjes
 frijoles refritos (zie pag. 227), om erbij te serveren
 korianderblaadjes, om erbij te serveren

Verwarm de salsa in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de totopo's en 250 ml water toe, verwarm de totopo's 5 minuten, roer geregeld, tot ze geheel doorweekt maar nog knapperig in het midden zijn. Haal de pan van het vuur (of blijf roeren als je de voorkeur geeft aan zachte chilaquiles), schep de room op de chilaquiles en bestrooi ze met de kaas en ui.

Verwarm intussen de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur en bak de eieren zoals jij ze wilt hebben.

Verdeel de chilaquiles over borden en schep de gebakken eieren erop. Serveer de chilaquiles met de bolillo's of broodjes en *frijoles refritos* ernaast, en strooi nog wat extra geraspte kaas en een paar gescheurde korianderblaadjes erover.





V
O
O
R
10

TOSTADAS DE PICADILLO DE SOYA

V
O
O
R
10

TOSTADA'S MET SOJA

Op *Día de la Independencia de México* (Mexicaanse Dag van de Vrijheid) wordt gewoonlijk genoten van *tostadas de picadillo*. We vieren deze feestdag met eten, muziek, familie, vrienden en tequila.

Vaak gebruik ik sojastukjes voor mijn veganistische of vegetarische gasten en ik heb ontdekt dat het de perfecte vervanger is voor chorizo, gehaktballen en, in dit geval, *picadillo* (gehakt). Ik besmeer de tostada's graag met een mooie laag zure room, maar je kunt de zure room ook vervangen door gebakken bonen.

500 g sojastukjes
5 pruimtomaten, grof gesneden
2 wortels, in blokjes van 1 cm
2 aardappels, in blokjes van 1 cm
2 el olie
2 tenen knoflook
1 gele ui, fijngesnipperd, plus ½ ui
1 tl zout
1 tl versgemalen zwarte peper
250 ml groentebouillon
2 laurierbladeren
1 maïskolf, bladeren en draden verwijderd, korrels eraf gesneden
100 g sperziebonen, schoongemaakt

erbij

250 ml zure room
10 tostada's (zie pag. 233)
1 krop ijsbergsla, in reepjes
2 avocado's, in dunne plakken
200 g queso fresco, panela, cotija of feta, verkruimeld
salsa de siete chiles (zie pag. 217)
partjes limoen

Doe de sojastukjes in een kom en schenk er warm water op tot ze onder staan. Zet de sojastukjes 15 minuten opzij zodat ze kunnen weken en giet ze daarna af.

Breng in een pan de gesneden tomaat en 500 ml water aan de kook op hoog vuur. Kook de tomaten 10 minuten of tot ze zacht zijn. Schep met een schuimspaan de tomaten uit de pan en laat ze afkoelen. Kook in dezelfde pan de wortels en de aardappels 7 minuten, zeef de vloeistof en bewaar 250 ml. Laat de wortels en aardappels afkoelen.

Verwarm de olie in een koekenpan op middelmatig vuur, bak een teen knoflook tot hij een beetje verbrand is (dit geeft de saus een bitter tintje), haal de teen uit de pan en gooi hem weg. Bak de gesnipperde ui 5 minuten in dezelfde pan en roer de geweekte sojastukjes en het zout erdoor. Draai het vuur laag en verwarm de ui en de sojastukjes door en door.

Pureer in een blender de tomaten, de overgebleven teen knoflook, de halve ui, zwarte peper en groentebouillon tot een gladde saus. Schenk de vloeistof over de sojastukjes, voeg de laurierbladeren, maïskorrels, sperziebonen, wortels en aardappels toe. Kook de groenten 10 minuten, roer af en toe, tot de groenten gaar zijn.

Besmeer iedere tostada met een dikke laag zure room en schep hier een flinke hoeveelheid picadillo van sojastukjes op. Maak het geheel af met de ijsbergsla, avocado, kaas en een flinke hoeveelheid salsa en serveer de tostada's met limoenpartjes.



PEPINOS RELLENOS

KOMKOMMERSHOTS

Het oorspronkelijke gerecht staat op de drankkaart van *La Ópera Cantina*, dat meer dan 100 jaar geleden opende en waar onder meer politici, revolutionaire strijders, artiesten en zangers te gast waren. Deze geweldige frisse snack is verbazingwekkend, onlosmakelijk verbonden met Pancho Villa, onze (gehate ofwel geliefde) generaal tijdens de Mexicaanse Revolutie. Hij staat alom bekend als de eerste Mexicaan die een invasie in de Verenigde Staten leidde.

Volgens de overlevering ontmoeten Pancho Villa, Porfirio Diaz en Emiliano Zapata elkaar bij La Ópera, dronken en aten daar, terwijl ze midden in het café een revolutie aan het plannen waren. Zelfs tot vandaag de dag is de sierlijke, met de hand vervaardigde mahoniehouten en bladgouden inrichting bewaard gebleven, evenals het beroemde kogelgat in het plafond dat de iconische revolutionair, El Centauro del Norte, erin schoot.

2 grote, dikke, lange komkommers
2 tl chamoy salsa (zie pag. 222;
of gebruik kant-en-klare)
2 tl tajinkruidentmix of chilipoeder
sap van 2 limoenen
zout
4 x 30 ml shots witte tequila

Snijd de komkommers doormidden in vier stukken.
Snijd de ronde onderkanten van de komkommer, we
gaan de komkommers gebruiken als shotglazen!

Schep met een theelepel voorzien van een lang
handvat voorzichtig het zaad en de waterige delen
uit de komkommer en gooi dit weg. Pas op dat je
geen gat maakt. Doop de rand van de komkommers
eerst in de *chamoy* en daarna in de tajinkruidentmix
of het chilipoeder. Verdeel het limoensap over de
shotglazen van komkommer en voeg een snuf zout
toe. Schenk hier de shots tequila in en serveer de
komkommershots.

Zodra je de tequila hebt opgedronken, kun je de
komkommer opeten.



TACOS DE PAPAS CON CHORIZO

TACO'S MET AARDAPPEL & CHORIZO

Dit recept doet mij denken aan de *kermesses* (kermis) op de basisschool waarbij de ouders standjes inrichtten met verschillende spelletjes, activiteiten en natuurlijk eten. Aardappels met chorizo zijn betaalbaar en vullend, makkelijk voor de kinderen om te eten en lekker voor iedere leeftijd. Ik kan niet geloven dat iets wat zo simpel is zo lekker is en nu pas realiseer ik mij hoeveel ik het mis! Dit is het favoriete gerecht van mijn vriend Juan Manuel en gewoonlijk heb ik het in huis voor als hij er trek in heeft. Je kunt het serveren als topping voor een taco, *sope* of *tostada*.

500 g aardappels, in blokjes van 4 mm
2 el reuzel (spekvet)
1 grote witte ui, gesnipperd
snuf zoet paprikapoeder

chorizo

2 gedroogde guajillo-pepers
2 laurierbladeren
1 tl zout
½ tl gemalen komijn
½ tl gedroogde (Mexicaanse) oregano
½ tl gemalen kruidnagel
1 tl geperste knoflook
½ tl gemalen koriander
1 tl versgemalen zwarte peper
snuf gemalen kaneel
35 ml witte azijn
3 tl witte tequila
350 g varkensgehakt
50 g reuzel (spekvet)

erbij

8 maïstortilla's (zie pag. 228)
guacamole falso (zie pag. 212)

Maak de chorizo, meng hiervoor de guajillo-pepers en laurierbladeren in een kleine pan, giet water in de pan tot ze onder staan en breng het water op hoog vuur aan de kook. Kook het water zachtjes 5 minuten of tot de pepers zacht zijn. Giet de pepers af, bewaar het kookvocht en laat de pepers afkoelen. Gooi de laurierbladeren weg. Pureer in een blender de pepers, het zout, de komijn, oregano, kruidnagels, knoflook, koriander, peper, kaneel, azijn, tequila en 50 ml kookvocht van de pepers tot een gladde chilisaus.

Meng het varkensgehakt met de reuzel in een zuurbestendige kom, voeg het pepermengsel toe en kneed met je handen het gehakt tot alles goed gemengd is. Dek de kom af en laat het varkensvlees een nacht in de koelkast staan.

Giet de volgende dag koud water in een pan bij de aardappels tot ze onder water staan. Breng het water aan de kook op hoog vuur, draai het vuur middelhoog en kook de aardappels 10 minuten of tot ze net gaar zijn. Giet de aardappels af.

Verwarm een *comal* of een koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur, bak het varkensgehaktmengsel 15 tot 20 minuten, roer geregeld, tot het vlees gaar en knapperig is.

Verwarm de reuzel in een koekenpan op middelhoog vuur, bak de ui ongeveer 7 minuten of tot hij een beetje verbrand en knapperig is. Voeg de aardappelblokjes, chorizo en het paprikapoeder toe en bak ze ongeveer 5 minuten, schep geregeld om, tot het aardappel-chorizomengsel door en door warm is.

Schep het aardappel-chorizomengsel op tortilla's en serveer ze met de *guacamole falso* ernaast.



SOPA DE TORTILLA

TORTILLASOEP

V
O
O
R
4

V
O
O
R
4

Sopa de tortilla is ook bekend als *sopa Azteca* en is waarschijnlijk de meest beroemde Mexicaanse soep. Oorspronkelijk kwam de soep uit de staat Tlaxcala, maar nu tref je de soep in het gehele land aan. Deze soep bestelde ik iedere keer als ik een bezoek bracht aan het La Marquesa National Park. Toen ik naar Australië kwam, maakte ik deze soep iedere zondag op de markten in Sydney. De mensen daar vroegen mij naar het recept, dus hier deel ik het.

3 pasilla-pepers, steeltjes, zaadlijsten en zaad verwijderd
1 gedroogde ancho-peper, steeltjes, zaadlijsten en zaad verwijderd
5 pruimtomaten, grofgehakt
½ witte ui, grofgehakt
2 tenen knoflook
10 maïstortilla's (zie pag. 228)
200 ml olie, plus 1 el
3 tl zout

erbij

2 avocado's, in blokjes van 3 cm
100 g zure room
100 g queso fresco of feta, verkruimeld
partjes limoen

Snijd een pasilla-peper in smalle reepjes en houd ze apart – we gaan die gebruiken om te garneren.

Giet 500 ml water in een pan, voeg de overgebleven pasilla-pepers en de ancho-peper toe en breng het water aan de kook. Draai het vuur lager en kook de chilipepers 3 tot 5 minuten tot ze zacht zijn. Zeef de chilipepers boven een kom en bewaar het kookvocht. Pureer in een blender de chilipepers, 250 ml kookvocht, de tomaten, ui en knoflook tot een gladde saus. Zeef de vloeistof boven een kom. Giet het overgebleven kookvocht van de chilipepers weg.

Snijd de tortilla's in repen van 1 cm breed.

Verwarm 200 ml olie in een koekenpan op halflaag vuur. Laat een tortillareep in de olie zakken om te testen of de olie heet genoeg is (de olie moet borrelen). Werk per portie, frituur de tortillarepen 2 minuten of tot ze knapperig zijn en schep ze in een kom die bekleed is met keukenpapier om uit te lekken.

Laat de bewaarde reepjes pasilla-peper in de olie zakken en frituur ze 1 minuut of tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verwarm een eetlepel olie in een grote pan op middelhoog vuur. Schenk de gezeefde chilisaus en het zout in de pan, roer goed en draai het vuur tot laag. Giet 1 liter water bij de chilisaus in de pan, breng de vloeistof rustig aan de kook en verwarm de soep 5 minuten. Haal de pan van het vuur.

Verdeel de gefrituurde tortillarepen over kommen en schenk de soep erover. Garneer de soep met de avocado, zure room en kaas, maak het af met de gefrituurde chilipeperreepjes en een kneepje limoensap en serveer de soep.



ENCHILADAS VERDES

GROENE ENCHILADA'S

Wij Mexicanen hebben een grote verscheidenheid aan sauzen om verschillende enchilada's te maken – soms gebruiken we rode saus, *mole* of groene saus. Mijn favorieten zijn verreweg de groene enchilada's – lekker, goedkoop, makkelijk om te maken en zo pittig als je wilt.

Ik raad je aan om in iedere markthal in Mexico-Stad de enchilada's te proeven, maar er op te letten dat je altijd van tevoren vraagt hoe pittig ze zijn. Het kan zijn dat je moet vragen om wat extra zure room!

500 g kipfilet
2 laurierbladeren
500 g tomatillo's, vers of uit blik
1 witte ui
2 groene jalapeños of serranopepers, steeltjes verwijderd
1 kleine teen knoflook
250 ml kippenbouillon
80 ml olie

erbij

12 maïstortilla's (zie pag. 228)
200 ml crème fraîche of zure room
200 g queso fresco, cotija of feta, verkruimeld
arroz Mexicano (zie pag. 237)
frijoles refritos (zie pag. 227)

Vul een pan met de kipfilets, de helft van het zout en de laurierbladeren en giet hier water bij tot de kipfilets onder staan. Breng het water aan de kook, draai het vuur lager en kook de kip 20 minuten of tot hij net gaar is. Giet de kip af, leg de kip opzij tot hij afgekoeld genoeg is om vast te pakken en trek met je vingers of twee vorken het kippenvlees uit elkaar.

Verwijder de vliesjes van de tomatillo's als je het geluk hebt om verse te vinden en was de tomatillo's grondig. Hak de helft van de ui grof en snijd de andere helft in dunne halve ringen. Houd de uienringen apart.

Pureer in een blender de tomatillo's, grofgehakte halve ui, chilipepers, knoflook, het overgebleven zout en de bouillon tot een gladde saus.

Verwarm de helft van de olie in een pan op middelhoog vuur en schenk de tomatillosaus erbij. Laat de saus 10 minuten zachtjes koken of tot hij donker kleurt en voeg indien nodig een beetje meer water toe. De saus moet dun zijn.

Verwarm de overgebleven 40 ml olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de tortilla's 1 tot 2 minuten aan iedere kant tot ze buigzaam zijn en knapperig beginnen te worden. Gebruik een tang om de tortilla's in de tomatillosaus te dopen tot ze er volledig mee omhuld zijn. Let op ieder bord drie dubbelgevouwen tortilla's. Schep de overgebleven tomatillosaus over de enchilada's en verdeel hier de zure room, kaas, stukjes kip en halve uienringen over. Serveer de groene enchilada's met *arroz Mexicano* en *frijoles refritos* ernaast.



AGUACHILE

CHILIGARNALEN

Aguachile is een van de populairste zeevruchtgerechten in Mexico. De originele versie bevatte slechts drie ingrediënten: garnalen, water en *chiltepin*-peper. Dit is het recept van Mexico-Stad, dat een paar ingrediënten meer heeft – je kunt ook worcestersaus of *clamato*-sap toevoegen. De beste manier om *aguachile* te serveren is in een *molcajete* (zie pag. 211). De staat Sinaloa aan de westkust staat erom bekend dat zij *aguachile* op deze manier serveren.

Chiltepin-pepers zijn niet eenvoudig te vinden, daarom heb ik hier *habaneros* gebruikt. Je kunt ook *chile de árbol*, *piquin*-peper of een andere, Caribische chilipeper nemen.

Let op: in dit gerecht wordt gebruikgemaakt van rauwe garnalen. De bacteriegroei in rauwe schaal- en schelpdieren verhoogt het risico op besmetting met salmonella, listeria, hepatitis- of noro-virus. Het Voedingscentrum raadt het eten van rauwe garnalen af. Om dit te voorkomen kun je de garnalen door en door verhitten voordat je ze mengt met de ui, het zout, de peper en de gehakte komkommer.

1 kg rauwe kleine garnalen, gepeld en ontdarmd
1 rode ui, in dunne ringen
1 tl zout
snuf versgemalen zwarte peper
2 kleine komkommers, fijngehakt, plus 1 kleine komkommer, grofgehakt
sap van ½ limoen
3 groene habanero-pepers, steeltjes verwijderd
bosje koriander, fijngehakt
2 avocado's, in plakken
gezouten crackers of totopo's (zie pag. 232), om erbij te serveren

Snijdt met een mesje de achterkant van iedere garnaal in de lengte door, maar snijdt hem niet helemaal door. Klap de garnaal open als een vlinder. Leg de garnalen in een grote zuurbestendige kom en hussel ze met de ui, het zout, de peper en de gehakte komkommer.

Pureer in een blender het limoensap, de habanero-pepers, koriander en grofgehakte komkommer tot een gladde saus. Schenk het chilipepermengsel over de garnalen en schep de garnalen om. Laat de kom met garnalen 30 minuten in de koelkast staan zodat de smaken op elkaar kunnen inwerken.

Dien de *aguachile* op in een kom of een vijzel en een stamper zodat de gasten zichzelf kunnen bedienen. Serveer de avocado's en crackers of totopo's ernaast. Zorg ervoor dat je een koud biertje bij de hand hebt om van te genieten!





V
O
O
R
10

TAMALES DE CHOCOLATE

V
O
O
R
10

CHOCOLADE-TAMALES

Soms leiden de gerechten die je het meest mist tot nieuwe creatieve wegen om in te slaan. Voor mij was dit het geval met *tamales*. Toen ik naar Australië verhuisde had ik geleerd om ze perfect te maken! Ik ben er trots op dat ik de Koningin der Tamales wordt genoemd omdat ze nu mijn signatuur – en populairste – gerecht zijn in mijn restaurants. Na zo'n uitgebreid hoofdstuk over tamales in mijn eerste kookboek, *Comida Mexicana*, besloot ik deze dessertversie gewoon hier toe te voegen (perfect voor als je ooit een glutenvrij dessert nodig hebt). Ik gebruik hier Mexicaanse chocolade, maar je kunt hier iedere andere chocolade schaven en mengen met water. Immers, cacaobonen komen oorspronkelijk uit Mexico!

20 maïsbladeren (zie opmerking)
180 g (Mexicaanse) chocolade, geschaafd
200 g reuzel (spekvet of vervang door boter)
2 tl bakpoeder
400 g fijne kristalsuiker
500 g masa-bloem
200 g chocolade-hazelnootpasta (zoals Nutella)

Week de maïsbladeren in warm water, giet ze af en knijp ze uit om overtollig water te verwijderen.

Giet 400 ml warm water op de chocolade in een kom, laat de kom 10 minuten staan en roer vaak, tot de chocolade is opgelost.

Meng in een kom de reuzel met het bakpoeder en de kristalsuiker, klop met een houten lepel het mengsel zo snel mogelijk. Maak je geen zorgen als het lang duurt: het kan wel tot 15 minuten duren tot de goede consistentie is bereikt. Voeg de bloem en de waterige chocolade toe en mix tot alles goed gemengd is.

Verdeel 100 gram chocoladedeeg over het midden van een vochtig maïsblad, laat rondom een rand van 3 cm vrij. Schep hier 1 eetlepel hazelnootpasta op en verdeel 100 gram chocoladedeeg over de hazelnootpasta. Leg een ander maïsblad op de vulling. Verpak de tamale door de zijkanen van de maïsbladeren over de vulling te vouwen. Vouw de boven- en onderkant van de maïsbladeren naar het midden om de tamales dicht te maken. Bind de uiteinden dicht met keukentouw. Leg de tamale aan de kant. Herhaal de voorgaande stappen om in totaal 10 tamales te maken.

Zet de tamales rechtop in een grote stoommand, maar pak ze niet te dicht opeen omdat ze dan kunnen openbarsten. Hang de stoommand boven een pan met water dat net tegen de kook aan is. Stoom de tamales 1 uur of tot de maïsbladeren makkelijk af te pellen zijn. Laat de tamales 15 minuten afkoelen, pak ze uit en serveer.

OPMERKING

JE KUNT GEDROOGDE MAÏSBLADEREN KOPEN BIJ (ONLINE) LATIJNS-AMERIKAANSE WINKELS OF SUPERMARKTEN.

