CULINAIRE STRIJD

Chef Luis Castillo

Yanuk – Voorouderlijke Ecuadoriaanse Keuken

Introductie

Een culinaire reis vanuit het hart van onze wortels.
Met diepe trots en een sterke verbondenheid met onze culturele identiteit presenteren wij met genoegen Yanuk – Voorouderlijke Ecuadoriaanse Keuken, een project dat voortkomt uit de ziel van onze gemeenschappen en een levend eerbetoon vormt aan de rijke culinaire tradities van Ecuador.

In een concept waarin traditie en creativiteit samenkomen, presenteren wij een selectie van karakteristieke gerechten die de ziel van ons land weerspiegelen: Pachamama, Moeder Aarde, bron van leven, voedsel en cultuur.

Yanuk is meer dan alleen keuken. Het is herinnering, oorsprong, veerkracht en feest.
In ieder gerecht komen de kennis en tradities van onze grootmoeders tot leven, evenals de geuren van onze markten en de energie van onze vulkanen, rivieren en kustgebieden.

Met dit initiatief willen wij Europa kennis laten maken met de diepgang en rijkdom van de Ecuadoriaanse gastronomie, verder dan wat direct zichtbaar is—van haar voorouderlijke oorsprong tot haar hedendaagse ontwikkeling.

Deze culinaire uitdaging vormt voor mij een belangrijke persoonlijke en professionele uitdaging: de voorouderlijke gastronomie van Ecuador vertalen naar een glutenvrije variant, waarbij de essentie behouden blijft door het gebruik van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en variëteiten.
Zonder verdere omhaal heet ik u van harte welkom bij deze bijzondere Mikuy—ons menu.

Chef Luis Castillo

ONZE MIKUY

We beginnen met een Pamba Mesa

Waarom is deze naam gekozen als opening?

Omdat Yanuk Voorouderlijke Keuken draait om het land en de oorsprong van onze mensen. De uitdrukking Pamba Mesa is afgeleid van het Kichwa-woord pamba, dat "land" betekent, en het Spaanse woord mesa, dat "tafel" betekent.

Pamba Mesa's worden traditioneel georganiseerd tijdens familiefeesten of na een minga—een gemeenschappelijke bijeenkomst waarbij mensen samenwerken aan een gezamenlijk doel.

Voor een Pamba Mesa wordt een lange, meestal witte doek rechtstreeks op de grond uitgespreid. De deelnemers nemen eromheen plaats en delen traditioneel het eten met hun handen, in plaats van individuele borden en bestek te gebruiken. Voor het eten kan een gemeenschapsleider dank uitspreken voor het voedsel. Een deel van het eten kan vervolgens als offer worden teruggegeven aan de aarde, aan Pachamama, Moeder Aarde.

Na deze korte kennismaking beginnen we aan onze culinaire reis:

1. PAMBA MESA

Aardappelchips geserveerd met veganistische passievruchtmayonaise.



2. KITU CARA-SALADE

Driekleurige quinoa en een selectie van 12 granen en Andes-ingrediënten, waaronder chocho (Andes-lupine), melloco (Andes-knol), avocado, cherrytomaten, goudbessen en witte maïs.
Geserveerd met een traditionele Ecuadoriaanse chilisaus met chocho.



3. SECO DE CHIVO

Geitenvlees gemarineerd met rozemarijn, tijm en passievrucht. Vervolgens wordt het gegrild en daarna overgebracht naar een pan, waar het op laag vuur langzaam verder gaart.
Geserveerd met een aardappel- en avocadotortilla en opgediend op een plat bord.



4. COME Y BEBE – VERS FRUIT & PAILA-IJS

Deze traditionele bereiding dankt haar naam aan de combinatie van vers fruit en het sap dat op natuurlijke wijze uit het fruit vrijkomt, waardoor zowel een verfrissend drankje als een fruitsalade ontstaat.

We sluiten deze culinaire reis af met verfrissend watermeloensap en vers in blokjes gesneden fruit, waaronder aardbeien, ananas, meloen en druiven, afgewerkt met een subtiele citrusnoot.
Een verfrissende drank, perfect voor warme momenten op ieder moment van de dag.



GUANABANA- & CHOCOLADE PAILA-IJS

Dit traditionele Ecuadoriaanse ijs kenmerkt zich door zijn romige textuur en intense, fruitige smaak.

Het wordt op ambachtelijke wijze bereid in een grote bronzen kom, een zogenaamde paila, waarin vruchtensappen of fruitpurees voortdurend worden geklopt en gedraaid totdat de juiste ijsconsistentie ontstaat. Deze bereiding is bijzonder kenmerkend voor de Ecuadoriaanse hooglanden.

We serveren het met chocoladestukjes, die voor een heerlijke krokante textuur zorgen en een explosie van smaken in de mond creëren.



Wij nodigen iedereen van harte uit om deel te nemen aan deze culinaire en culturele ontmoeting, waar smaak een brug vormt tussen continenten en de keuken een universele taal wordt.

Wij kijken ernaar uit u binnenkort op dit gastronomische podium te mogen verwelkomen.

Chef Luis Castillo