

Macaroni



Salade

BBQ

8 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: zomer



Ingrediënten

- 250 gram macaroni
- zout & peper
- 2 dl zure room + 1 dl melk
- 2 eetlepels mosterd + 2 eetlepels tomatenketchup
- 3 radijsjes in hele dunne halve plakjes
- 3 eetlepels peterselie + bieslook voor de garnering

Bereidingswijze

1. Kook de macaroni in ruim kokend water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de macaroni af in een vergiet en laat hem onder koud stromend water afkoelen. Laat de macaroni goed uitlekken.

2. Roer een sausje van de zure room, de melk, de mosterd, de ketchup en de peterselie. Breng het sausje op smaak met zout en peper.
3. Schep het sausje en de radijs door de uitgelekte macaroni, garneer met bieslook en serveer de salade op kamertemperatuur of koud.

Tenslotte

Macaroni is een soort pasta, gemaakt van tarwebloem en water. Deze wordt onder hoge druk door een matrijs geperst. De elleboogjes krijgen deze typische kromme vorm doordat de pastasliert middels een scheefgeplaatste ring aan een zijde wordt afgeremd. In Italië is maccherone een overkoepelende naam voor gedroogde holle pastasoorten, zoals bijvoorbeeld penne. Het lijkt er op dat de schrijfwijze "mac(c)aroni" in Engeland is ontstaan in de 18e eeuw door "The Macaroni Club", de spottende benaming voor modieuze jonge mannen die de "Grand tour" hadden gedaan en alles wat op dat moment zeer modieus was, "very macaroni" noemden. Dat de benaming macaroni nu in veel landen buiten Italië geldt voor specifiek de korte elleboogvormige pastasoort heeft waarschijnlijk een Amerikaanse oorsprong, veroorzaakt door de keuze in 1937 van Kraft Foods om de korte elleboogvormige pasta te verwerken in hun kant-en-klaar maaltijd onder de naam "Kraft Macaroni and Cheese".

Voor **Surinaamse Macaroni** kook je 500 gr macaroni volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar en laat afkoelen. Verhit 6 eetlepels olie, 2 sjalotjes (in stukjes gesneden) hierin lichtbruin fruiten; 5 bosuitjes (in ringen gesneden) en 1 rode paprika (in reepjes) toevoegen, omscheppen en 4 minuten bakken. 4 el Bami Trafasie (vers bereide roerbakmix van Faja Lobi), 1/2 tl Surinaamse trassi, 2 tl tomatenpuree en 1/2 tl pimentpoeder toevoegen, even omscheppen. Macaroni hieraan toevoegen, omscheppen en circa 8 minuten op laag vuur opbakken.

Voor **Macaroni vitello tonnato** verhit je 2 el olijfolie. Fruit 1 gesnipperde ui, 1 gesnipperd teentje knoflook 2 minuten. Voeg driekwart van een blik tonijn (350 gr) toe (bewaar de olie uit het blikje) en laat 2 minuten meebakken. Voeg 1 dl droge witte wijn, 4 dl kalfs- of vleesfond en 3 cl ansjovisboter of 3 fijngesneden ansjovisjes toe. Laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pureer de massa zeer fijn. Wrijf het mengsel boven een pan door een zeef. Giet 1 dl room erbij en laat de saus in 2 minuten zacht pruttelend binden. Houd de saus warm (niet meer laten koken). Kook intussen 350 gr macaroni volgens de gebruiksaanwijzing zonder zout, eventueel met een scheutje olie. Snijd 150 gr kalfsfricandeau (vleeswaar), 4 zoetzure augurken en achtergehouden tonijn in blokjes en roer deze met 1 el kappertjes, 1 el bieslook en 2 el peterselie door de saus. Los 1/2 bouillontablet op in 3 el van het kookvocht van de macaroni en schep er 1 el tonijnolie door. Giet de macaroni af en roer er het opgeloste bouillontablet door. Schep de macaroni over 4 (diepe) borden en verdeel er de saus over. Dit is een saus gebaseerd op de Italiaanse vitello tonnato: een romige tonijn-ansjovissaus met stukjes fricandeau, augurk, kappertjes en kruiden en gaat over de macaroni. De macaroni krijgt door het bouillontablet met Italiaanse kruiden en de tonijnolie uit het blik extra pit. Als je geen kalfsfricandeau kunt krijgen kun je ook varkensfricandeau nemen of nog beter 200 gram kalfsvlees een uur koken met een wortel, 2 bleekselderij stelen, peperkorrels, 1 ui en 2 laurierblaadjes en laten afkoelen en dan in kleine blokjes snijden. Zie ook bij Mac 'n Cheese!