

# Macaxeira frita met chiliboter en limoenmayo



## Ingredienten

- 1 kg cassave (1-3 wortels naargelang de grootte)
- 900 g zonnebloemolie, om in te frituren - zoutvlokken, voor eroverheen
- 3 limoenen, in partjes. voor erbij

### Limoenmayo:

- 50 g Japanse Kewpie-mayonaise (of andere mayonaise)
- 50 g creme fraiche
- 1 tl fijngeraspte biologische limoenschil

### Chiliboter:

- 60 g ghee (uit een pot, niet uit blik) of boter
- 1 teen knoflook, heel fijn gesneden
- 1 el chilisaus
- 0.5 tl gerookt paprikapoeder
- 0.25 tl fijn zout

## Bereiding

Recept voor 4 personen.

In Brazilië heeft de wortelgroente die in de hele wereld cassave heet vele andere namen: aipim, yuca, mandioca, macaxeira - afhankelijk van waar je vandaan komt. Mijn moeder komt uit Noordoost-Brazilië, Natal, waar de wortel macaxeira wordt genoemd en waar ik verliefd werd op deze bereiding van de meest veelzijdige wortel die er is. Hij is knapperig vanbuiten en luchtig vanbinnen. Net als aardappels kunnen macaxeiras worden gebakken, gekookt of gepoft, of je kunt ze fijnmalen tot een meel of zetmeel dat je kunt gebruiken als opvuller of bindmiddel. Hier kook en frituur je ze, waarna je ze door geklaarde boter schept, of, zoals we die in Brazilië noemen, manteiga de garrafa, wat ongeveer te vertalen is als 'flessenboter' - een verwijzing naar zijn vloeibare toestand.

Als je geen cassave kunt vinden, kun je ook gele zoete aardappels gebruiken. of gewone aardappels.

Roer de ingrediënten voor de limoenmayo door elkaar en zet opzij. Je kunt de limoenmayo 3 weken in de koelkast bewaren.

Doe alle ingrediënten voor de chiliboter in een pannetje en zet dit op laag vuur. Verwarm 2 minuten, haal de pan van het vuur en zet opzij zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Schil de cassave met een heel scherpe dunschiller of een scherp mesje. Verwijder hierbij zowel de dikke bruine schil als het roze vruchtvlees daar direct onder. Gooi stukjes cassave die zacht of zwart zijn weg. Snijd de cassave in stukjes van 6 x 2 cm - ook daar heb je een scherp mes voor nodig.

Breng op hoog vuur een grote pan met goed gezouten water aan de kook. Draai het vuur halfhoog, voeg de cassave toe en kook ongeveer 14 minuten, of tot de stukjes heel zacht en luchtig zijn maar nog niet uit elkaar vallen. Giet de stukjes cassave af, laat ze goed uitlekken en leg ze op een met keukenpapier beklede bakplaat. Door sommige stukjes loopt een harde, vezelrijke wortel, die eenvoudig te verwijderen is als de cassave wat is afgekoeld.

Verhit de olie in een grote sauteerpan of wok op halfhoog vuur. Zet een vergiet op een bakplaat. Kijk of de olie heet genoeg is door er een klein stukje cassave in te laten vallen. Als dit begint te sissen, kun je gaan frituren. Als je een thermometer hebt, moet deze 180 °C aangeven.

Voeg de cassave voorzichtig toe aan de hete olie en frituur ongeveer 8 minuten, tot de stukjes goudbruin en krokant zijn; keer ze een paar keer om. Als je een kleinere pan gebruikt, moet je dit in delen doen. Laat de cassave in een vergiet uitlekken en schep de zoutvlokken erdoor.

Zet het pannetje met chiliboter op halfhoog vuur tot hij gesmolten is.

Laat de cassave op een platte schaal glijden en schenk de chiliboter erover. Dien op met de limoenmayo en geef er limoenpartjes bij om erboven uit te knijpen.