

'Sterke verhalen' met Katinka Lansink Dodero van 'cevicheceviche'

Wie van lekker en lang tafelen houdt is onmiddellijk fan van de Zuid-Amerikaanse keuken. *Het continent dat niet alleen de meest diverse keukens kent maar ook een ongekende gastvrijheid.* En dat gevoel wordt direct bevestigd als ik Katinka Lansink Dodero vraag om mee te werken aan 'Sterke Verhalen'.

Door Anne Stokvis

Nog geen 5 dagen later zit ik bij de van origine half Peruaanse aan de keukentafel de meest verrukkelijke gerechten te proeven. Want koken, dat kunnen ze in Peru. Het land wint al zeven jaar op rij de World Travel Award voor de beste culinaire bestemming ter wereld. Katinka heeft het haar persoonlijke missie gemaakt om de geliefde keuken meer bekendheid in Nederland te geven. Met succes, want inmiddels weten de beste chefs van ons land haar te vinden, geeft ze workshops en ontwikkelt ze recepten voor restaurants, merken en supermarkten onder de naam cevicheceviche.

Terug naar de keukentafel. Terwijl er een bak met oesters op het werkblad verschijnt vertelt Katinka mij meer over de keuken van haar moeder: "De Peruaanse keuken is een hele diverse keuken. Dat komt omdat het land een enorme biodiversiteit heeft: je hebt hooggebergten, je hebt de jungle, je hebt de zee, de savanne en ga zo maar door. Zo hebben we in Peru een paar duizend soorten aardappels en maïs." Krak, met een handschoen opent Katinka de eerste oester en vertelt verder: "Aan de andere kant is de keuken enorm divers doordat er veel migratiestromen zijn. Ik houd zelf van de chaufa keuken, wat een fusie is tussen de Peruaanse en de Chinese keuken. De gerechten bestaan veelal uit Chinese roerbak waarbij het prachtige malse Peruaanse rundvlees wordt geflambeerd in de nationale drank Pisco. Daardoor wordt het vlees knapperig van buiten maar blijft het mals van binnen". Katinka wijst naar een fles Pisco voor mijn neus. Als drankliefhebber trek ik direct de kurk eraf om te ruiken. De geur van grappa komt mij tegemoet. "Klopt!", zegt Katinka instemmend. "Pisco is een 'white liquor' gemaakt van druiven, dat is dus vergelijkbaar met



Over Anne Stokvis

Hoofdredacteur van N=Content en kenner van Amerikaanse bourbon. Als expert in redactionele content helpt zij merken bij het vinden van waardevolle verhalen en hoe deze te vertalen naar de juiste doelgroep. Zo maakte ze onder andere content voor Albert Heijn en het food platform Waar Nederland Eet. In de serie 'Sterke verhalen' komen haar beiden expertises samen en gaat ze op zoek naar de meest bijzondere verhalen achter bekende chefs en hun favoriete sterke drank.
<http://www.annestokvis.nl>



grappa. Je kan het nippen of in cocktails gebruiken zoals in Pisco Sour. Maar pas op, de avonden kunnen in die combinatie heel gezellig worden, haha!"

Pisco Sour

Ik vraag aan haar waar Pisco vandaan komt. Katinka moet lachen om mijn vraag: "Peru en haar buurland Chili zijn rivalen, vergelijkbaar met Duitsland en Nederland of Amsterdam en Rotterdam. Alleen gaat het gevecht daar

*"De Peruaanse
keuken is
heel divers"*

37
MoreTHANDrinks!

Sterk!

INSPIRATIE





niet om voetbal maar om wijn en Pisco. We claimen allebei de beste wijn te hebben maar ik moet toegeven, Chili wint die strijd. Toch, als het om Pisco gaat, weten wij wel beter: Pisco komt uit Peru. Eind 19e eeuw was er namelijk een Engelse caféhouder die in het plaatsje Iquique de Whisky Sour cocktail ontwikkelde. Dat plaatsje lag toen nog in Peru maar werd later onderdeel van Chili. Vanuit de whisky sour is vervolgens in de plaats Pisco, waar men de Pisco drank van oudsher al produceerde, de Pisco Sour ontstaan. Pisco betekent in de volksmond dan ook vogeltje. Misschien omdat je er zo van gaat vliegen, haha! Kortom, de Chilenen mogen de beste wijn hebben, wij hebben het ontstaansrecht op de Pisco en Pisco Sour.”

Ondertussen verschijnt er voor mijn neus een schaal met 6 oesters, prachtig opgemaakt met een beetje limoen, passievrucht en een zelfgemaakte geelkleurige saus van de Peruaanse ají amarillo chilipeper met, jawel je leest het goed, Pisco erin verwerkt. Katinka: “We kennen oesters hier in combinatie met een bubbeltje of witte port, maar je kunt er ook Pisco in verwerken”. Op het moment dat ik de eerste oester naar binnen slobber ontstaat er in mijn mond een smaakexplosie. De onverwachte kick van de peper en Pisco in combinatie met de zilte oester en het zure limoentje is echt waanzinnig.

Peruaanse Ceviche

Valt dit gerecht onder ceviche vraag ik Katinka? “Inmiddels wel, maar traditioneel gaart ceviche in zuur. Door de

evolutie de afgelopen 10 jaar mag ceviche ook niet voorgedroogd zijn of als sashimi gegeten worden.” Voor ik het door heb tovert ze twee prachtige stukken zeebaarsfilet op tafel. “Kijk, cis echt Peruaans en staat voor gezouten vis gegaard in zuur. Het zout zet de poriën van de vis open en het zuurgehalte verandert de eiwitstructuur waardoor de vis kookt”. Ze snijdt de zeebaars in mooie kleine blokjes terwijl ze verder vertelt: “Het grappige is dat we ceviche nu kennen van vis garen in sap van citrusvruchten, maar die groeiden vroeger helemaal niet in Peru. De oorsprong van ceviche ligt dan ook ver voordat de Inca's en de Spanjaarden in Peru aankwamen. Het stamt namelijk uit de tijd van de Moche, die tussen 0 en 750 na Christus in het noorden van Peru woonden. Het was een beschaving die bestond uit vissers. Zij gingen uit varen en aten de vis vers vanuit het water in zijn geheel aan boord op. Om de vis te garen gebruikten ze het sap van de tumbo, een passievruchtensoort die het hoogste zuurgehalte ter wereld heeft. Echt een bom vol vitamine C. Daarnaast gebruikten ze veel zout, wat een bekende manier is om te conserveren.”

“Op een gegeven moment kwamen de Inca's in Peru, maar zij woonden in het binnenland. Om de vis van de kust naar de Inca-gemeenschap te krijgen werden er chasquis ingezet. Dat waren letterlijk estafette renners. De chasquis renden



*“Vis garen
in sap
van citrus”*



Sterk!

40
MoreTHANDrinks!

INSPIRATIE





in twee dagen tijd met de ingelegde vis van de kust door de bergen naar de Inca koning in het binnenland. Daar werd de vis vervolgens in maïsbiert gegaard. Veel later pas vestigden de Spanjaarden uit Europa zich in Peru. Zij brachten in de 16e eeuw vanuit Europa citrusvruchten en uien mee. En zo is de Ceviche ontstaan zoals wij hem nu kennen: vis gegaard in citrusvruchten sap.”

Terwijl ik mijn laatste oester naar binnen slurp is Katinka bezig met het maken van de marinade voor de vis. “De marinade waarin de vis gaart noemen we tijgermelk. Voor er misverstanden ontstaan, in Peru wonen helemaal geen tijgers maar de naam komt van de kick die de marinade geeft en de witte kleur die het krijgt als je er vis in legt.” Tijgermelk bestaat uit limoen, peper, koriander, een stukje vis en soms bleekselderij en gember. Het is een explosie aan vitamine C en peper, daardoor is het ook heel gezond. Echt het perfecte anti-kater middel na een avond Pisco Sour’s”, ze wijst naar de fles Pisco die nu al een tijdje op tafel staat en glimlacht. “Weet je wat leuk is? Dat ceviche en sterke drank een mooie combinatie is. Zo heb ik van de week geëxperimenteerd met een garnalen ceviche met een scheutje gin erin. Het was echt super lekker. De gin voert dan niet de boventoon maar geeft wel even net een kick die je nodig hebt.”

Even later verschijnt er voor mijn neus een prachtig opgemaakt bord ceviche vergezeld met een cocktailglas gevuld met Pisco Sour. Als whisky liefhebber proef ik uiteraard eerst de Pisco die - zoals een echte sour hoort te zijn - een mooie witte schuimkraag heeft. De grappa-achtige smaak afgetopt met zoet bitter schuim vormt een prachtige combinatie. De fris zure smaak komt vervolgens ook weer terug in de ceviche en vormt een mooi geheel. Voor ik het weet zijn we een paar uur verder en heb ik ondertussen nog meer combinaties geproefd van zowel de Pisco Sour als ceviche. Het is inmiddels 's avonds laat als ik op de fiets stap en Katinka mij een tasje vol lekkers meegeeft. Het eerdergenoemde anti-katermiddel tijgermelk blijkt de volgende ochtend goed van pas te komen. Leven de Zuid-Amerikaanse gastvrijheid!

Recept Pisco Oesters

- 2 el verse sap van een passievrucht
- 1/2 el verse sap van een limoen
- 1/2 el Pisco
- 1/2 Spaanse peper zonder zaadlijsten
- 1 mespuntje zout

Mix alle ingrediënten in een blender om tijgermelk te maken en zeef de substantie. Schenk vervolgens een klein beetje tijgermelk op de oester. Garneer met 1 korianderblaadje. Eet smakelijk!

Meer info: www.cevicheceviche.nl

