

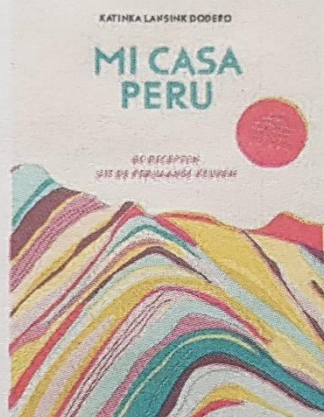
## Thuiskok. Bueno, bonito en barato

Zeven jaar geleden proefde ik op een zomerse avond in Amsterdam dankzij chef Martin Morales voor het eerst de Peruaanse keuken en werd op slag verliefd. Sindsdien heb ik als een groupie overal waar ik kom Peruaanse restaurants uitgeprobeerd.

In Londen en Dubai bezocht ik de restaurants van topchef Virgilio Martínez en proefde daar de rokerigste pulpo al olivo, verbluffend lekkere ceviche van maïs, anticucho met corn brûlée, risotto pacifico en natuurlijk de klassiekers ceviche en lomo saltado.

Peru bezoeken stond natuurlijk heel hoog op mijn wensenlijst, ik hou al jaren bijna religieus een lijst bij met te bezoeken restaurants van chefs die ik al wel ontmoet heb, maar nog niet bij gegeten. Het heeft vooralsnog niet zo mogen zijn en gezien de omstandigheden zal het er ook niet snel van komen, en dus behelp ik me met alternatieven elders.

In Nederland, bijvoorbeeld, waar het aantal Peruaanse restaurants schaars is. Vorig jaar ging een reservering bij het nieuwe en veelgeprezen Amsterdamse Nazka niet door vanwege de lockdown. Nu wil het toeval dat de eigenaar van Nazka de broer is van Katinka Lansink Dodero



**Katinka Lansink Dodero**

**Mi Casa Peru**

Luitingh-Sijthoff  
224 blz. € 25,00

en Katinka, zo vernam ik onlangs, organiseerde dat eerste avondje met Martin Morales in Amsterdam én ze heeft haar eerste kookboek, *Mi Casa Peru*, uitgebracht. Zo is de cirkel rond.

Lansink Dodero werd geboren in Apeldoorn, haar vader is Nederlands, haar moeder Peruaans. Als jonge twintiger ging ze naar Latijns-Amerika, maakte grote reizen naar Peru, her vond haar wortels en, dankzij haar moeder en tante, de rijkdom van de keuken.

Een fraaie impressie daarvan vinden we in dit enthousiast geschreven boek dat zomer- en reiskriebels oproept: mooie achtergrondverhalen en persoonlijke anekdotes, recepten van beroemde klassiekers, streetfood, de Japans-Peruaanse Nikkei- en de Chinees-Peruaanse Chifa-keuken, drankjes en cocktails.

Peruaanse gerechten bestaan uit een spannende mix van traditie en culturele diversiteit. De basis is wat Lansink Dodero betreft: bueno (goed), bonito (mooi ogend) en barato (goedkoop).

Wij kunnen niet naar Peru, maar met dit boek stillen we het verlangen. Ik verheug me op de uren in de keuken.

**Hassnae Bouazza**