

ZALMIRADITO



KATINKA LANSINK DODERO, DOCHTER VAN EEN PERUAANSE MOEDER EN EEN HOLLANDSE VADER, IS DOL OP DE KLEURRIJKE KEUKEN VAN PERU. HIER IS DEZE VROLIJKE CUISINE NOG REDELIJK ONBEKEND, MAAR MET DE HEERLIJKE RECEPTEN UIT *MI CASA PERU* BRENGT ZE DAAR VERANDERING IN.

la cocina LATINA



VEGGIEVICHE



5 vragen aan katinka lansink dodero

Waar komt jouw passie voor de Peruaanse keuken vandaan? 'Mijn moeder komt uit Peru, we hebben er een huis. Peru is onderdeel van wie ik ben, het zit in mijn bloed. En waar in Nederland altijd over het weer wordt gepraat, heeft men het in Peru vooral over eten.'

Waarin onderscheidt de keuken van Peru zich van die van andere Latijns-Amerikaanse landen? 'De veelzijdigheid, zowel in gerechten als in ingrediënten. Wat alles te maken heeft met de bio- én culturele diversiteit van het land.'

Hoe smaakt Peru? 'Kort gezegd: naar pepers, maïs, aardappels en limoen. Maar dat zegt nog niets, want Peru kent 200 soorten pepers, 50 soorten maïs en 4000 verschillende soorten aardappels.'

Welk gerecht is een goede kennismaking met de Peruaanse keuken? 'Ceviche. Ik vind het een magisch gerecht, want het wordt gegaard zonder dat er vuur aan te pas komt. Daarbij is het rijk, verschrikkelijk lekker én gezond.'

Wat is jouw mooiste eetherinnering? 'De reünie van mijn Peruaanse familie, die nogal verspreid over de wereld woont, in Lima. Vijf generaties in een restaurant op een klif boven de oceaan, een enorm buffet met Creoolse gerechten en na afloop een prachtige zonsondergang onder het genot van een *pisco sour*, de nationale cocktail van Peru.'

MI CASA PERU

Maak kennis met de kleurrijke maaltijden van Peru, die lekker, mooi en niet duur hoeven te zijn, ofwel: *bueno, bonito y barato*. Katinka Lansink Dodero kreeg van haar moeder de liefde voor de Zuid-Amerikaanse keuken mee.

Onder de naam *cevicheceviche* geeft ze ook kookworkshops en ontwikkelt ze recepten voor restaurants. Isamsterdam.nl

zalmtiradito

voor 4 personen

Tiradito

- 1 zoete aardappel • olie om te frituren
- 400 g zalm, in dunne plakjes gesneden
- 4 snoepkomkommertjes, in dunne schijfjes geschaafd • 1 el zeer fijn gesnipperde rode ui • 2 el geroosterde passievruchtzaadjes

Tijgermelk

- 4 el aji-amarillo pasta (via westlandpeppers.com) • pulp van 4 passievruchten • 4 el mirin • 4 el rijstazijn
- 3 el olijfolie extra vierge • 4 el pisco

Meng voor de tijgermelk in een kom de aji-amarillo pasta, passievruchtpulp, mirin en rijstazijn met de staafmixer goed door elkaar. Druppel de olijfolie in de tijgermelk om een glad geheel te krijgen. Werk boven een kom de tijgermelk met de bolle kant van een eetlepel door een zeef en voeg de pisco toe. Bewaar de pitjes van de passievrucht. Flambeer de tijgermelk kort. Stamp de passievruchtpitjes kort fijn in een vijzel. Rooster ze één minuut in een droge koekenpan en laat afkoelen. Snijd heel dunne sliertjes van de zoete aardappel tot je een handvol hebt. Verhit olie in een pan en frituur de sliertjes twee minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. Als ze afgekoeld zijn, heb je chipssliertjes. Schik de zalmplakjes als carpaccio op een bord. Schenk de tijgermelk erover. Garneer met de komkommertjes, de rode ui, de geroosterde passievruchtpitjes en de zoete-aardappelsliertjes.

veggievice (vg)

Voor 4 personen

- 200 ml bietensap • 50 g venkel
- sap van 2 limoenen • 1 el aji-amarillo pasta (via westlandpeppers.com)
- 3 g gember zonder schil
- 2 el arachideolie • 3 bietjes, dun gesneden • 3 el korianderolie • 1 zoete aardappel • 1 avocado • bloempjes van de venkel

Korianderolie

- 10 g korianderblaadjes • 4 el arachideolie
- 1 mespuntje zout

Vijzel de koriander helemaal fijn, druppel er langzaam telkens wat meer olie bij, tot het een draderige gladde saus is. Pers het sap met de bolle kant van een lepel door een fijne zeef. Doe alles in een gesteriliseerd potje, sluit het en zet op z'n kop in de koelkast. Zo trekt de pot vacuüm en is de inhoud langer houdbaar. De salsa is nog vier weken goed. Je ziet vanzelf dat de kleur donkerder wordt en dat de salsa gaat schiften. Als de salsa niet meer goed is, ruikt ze zuur.

Meng bietensap, venkel, limoensap, amarillo pasta, gember en olie met de staafmixer. Haal de tijgermelk twee keer door een fijne zeef. Pureer de avocado en doe de puree in een spuitzak met gekarteld tuitje. Kook de helft van de zoete aardappel, pureer die en doe de puree in een spuitzak met gekarteld tuitje. Giet de tijgermelk op de borden.

Maak met de fijnschiller dunne sliertjes van de zoete aardappel en frituur ze kort. Leg de dunne schijfjes biet voorzichtig op de tijgermelk, zodat ze niet zinken, en maak met de spuitzak op elk schijfje een hoopje avocado en zoete aardappel. Druppel de groene korianderolie op de tijgermelk, voor een mooi contrast aan kleuren. Leg de gefrituurde sliertjes en venkelbloempjes in het midden op het bord.

aguachile

Voor 4 personen

- 300 g gekookte grote garnalen
- 1 avocado, gesneden als carpaccio
 - ½ komkommer • 1 rode ui
- 2 takjes korianderblaadjes • 6 groene jalapeñoringetjes

Tijgermelk

- sap van 2 limoenen • 6 tl groene Tabasco • 1 tl zout

Extra nodig: een mandoline, dunschiller, garneerring van 8 cm doorsnee

Pel en halveer de rode ui en snijd hem in zo dun mogelijke halvemaantjes. Leg ze in een kom water met het ijs, zodat de uiensmaak minder scherp en de ui knapperig van structuur wordt. Zet ijswater met uien in de koelkast, haal vlak voor het garneren uit de koelkast en laat de uien uitlekken.

Snijdt van de komkommer dunne sliertjes met de dunschijfer totdat je de zaadlijst bereikt. Meng de ingrediënten van de tijgermelk. Roer de garnalen door de tijgermelk, laat twee minuten staan. Haal de garnalen uit de tijgermelk en meng ze

voorzichtig met de rest van de ingrediënten. Leg de garneerring op het midden van een bord en maak een bodempje van de avocadoschijfjes. Leg daarbovenop een laagje garnalen, dan een laagje rode uien en herhaal dat tot de ring gevuld is. Garneer met de komkommersliertjes, de koriander en de jalapeñoringetjes.

AGUACHILE

PERUAANS ETEN
IS ONTZETTEND
DIVERS, LEKKER
EN MOOP