

LIEFDE VOOR CEVICHE

dé trots van Peru

Katinka Lansink Dodero van cevicheceviche én schrijver van het boek 'Mi casa Peru' deelt haar passie.

Het afgelopen decennium is Peru erkend als één van 's werelds beste culinaire bestemmingen. Het Zuid-Amerikaanse land dankt deze positie aan zijn biodiversiteit, multiculturele erfgoed en kracht om constant te evolueren. Peruaans eten is hét resultaat van gemengde culturen, een overvloed aan ingrediënten en verschillende kookmethoden. Het is niet voor niets dat twee Peruaanse restaurants zich in de top tien van 's werelds beste restaurants hebben genesteld. De liefde voor de Peruaanse keuken zit diepgeworteld bij Katinka Lansink Dodero (met een Peruaanse moeder en Nederlandse vader), initiatiefneemster van 'cevicheceviche'. "Met cevicheceviche wil ik mijn kennis over de Peruaanse keuken delen en onze mooie gastronomie voor iedereen toegankelijk maken."

Zalmtiradito

Mi casa Peru

Ontdek de rijke keuken van Peru in dit Peruaanse kookboek van **Katinka Lansink Dodero**. Maak kennis met maar liefst 80 recepten van kleurrijke gerechten, comfortfood en cocktails. Allen op smaak gebracht met prachtige verhalen uit het leven gegrepen. De recepten in **Mi casa Peru** zijn eenvoudig te bereiden, met makkelijk verkrijgbare ingrediënten.

Hardcover – 224 pagina's | 51115970 **22,95**



"Ceviche is vis gegaard in zuur. Meestal in het sap van citrusvruchten, maar het kan ook passievrucht of kombucha zijn."

FUSION INVLOEDEN KOMEN SAMEN

De invloeden van verschillende keukens zijn groot in Peru. Katinka legt uit: "In Peru vind je veel 'fusion' invloeden zoals Peruaans-Japans (Nikkei), Peruaans-Chinees (Chifa) en Peruaans-Spaans (Creools). Zo zijn er in de hoofdstad Lima alleen al meer dan 6000 Chifa restaurants. Samen zorgt dit voor een ontzettend bruisend culinair geheel. Maar wat ik ook zo interessant vind, is dat er een enorme biodiversiteit in het land is en er daardoor in iedere regio andere ingrediënten en gerechten te vinden zijn. In de bergen wordt bijvoorbeeld veel 'Pachamanca' bereid. Dit is een eeuwenoud gerecht waarbij ingrediënten in een gat in de grond, bedekt met stenen, worden gegaard.

De combinatie van traditionele gerechten met nieuwe producten en technieken; dat vind ik mooi. Want al die mensen met verschillende achtergronden hebben hun eigen producten meegenomen naar Peru. Neem bijvoorbeeld ceviche, dat al eeuwen met tijgermelk in diverse vormen en met verschillende producten gemaakt wordt en uiteindelijk geëvolueerd is tot hoe we het vandaag de dag kennen. Dat ik begin over ceviche is natuurlijk niet voor niets. Dit is dé Peruaanse trots. Producten die niet te missen zijn in de Peruaanse keuken zijn natuurlijk pepers (mijn favoriet is de ají amarillo), limoen (ooit door de Spanjaarden hier gebracht), cilantro (koriander), maïs en aardappelen.

Veggieviche



Dé basis voor een goede ceviche is stevige verse witvis. Maar ook is het leuk om vegetarische varianten te creëren.

De tijgermelk (marinade) bestaat in de basis uit limoensap, chilipeper, ui en koriander.

Het lekkerst is om de vis zo'n tien minuten te garen voor een licht wit 'garingsrandje' aan de buitenkant en een glazige binnenkant.

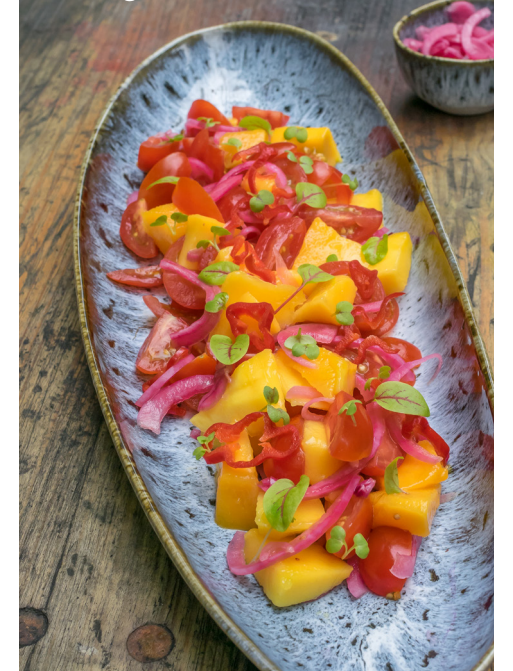
Natuurlijk is ook de marinade, de tijgermelk, waarin de vis wordt gegaard van groot belang. Deze bestaat in de basis uit limoensap, chilipeper, ui en koriander. 'Less is more' is belangrijk. De tijgermelk hoort in de basis zuur en licht pikant te zijn. Omdat dit niet iets is wat in ons natuurlijke smakenpallet zit, worden er vaak zoetjes, gedroogde kruiden, hippe ingrediënten en andere smaakversterkers toegevoegd. Dat is niet nodig. Verder is het belangrijk dat de juiste snijtechniek wordt gehanteerd en dat je ervoor zorgt dat de garingstijd optimaal is. Het allerlekkerst is om de vis zo'n tien minuten te garen. Je ziet dan het witte 'garingsrandje' aan de buitenkant, terwijl de binnenkant net als bij sashimi nog glazig rauw is. Ik vind het leuk om bij ceviche een glaasje tijgermelk 'on the side' te serveren. Zo kunnen gasten zelf de ceviche extra op smaak brengen of de tijgermelk drinken. Het is overigens ook heerlijk om er een scheutje Pisco doorheen te doen. Dit is de Peruaanse nationale eau-de-vie."

DE BASIS VOOR DE BESTE CEVICHE

Hét nationale gerecht van Peru is dus ceviche. Oftewel, vis gegaard in zuur. Meestal is dit het sap van citrusvruchten, maar het kan bijvoorbeeld ook passievrucht of kombucha zijn. Zolang de zuurgraad maar hoog is. "Dé basis voor een goede ceviche is verse vis. Welke vis dat is, is voor iedereen anders. Wat wel belangrijk is, is dat er stevige witvis wordt gebruikt als zeebaars, tong of dorade. Ik zie nog steeds dat er veel kabeljauw wordt gebruikt, maar dit is absoluut niet geschikt qua structuur en smaak.

"Maak je de basis eigen en ga dan experimenteren."

Mangoviche



SCAN MIJ



Scan de code en bekijk de masterclass ceviche en de recepten van Katinka.

Volg Katinka op Instagram voor meer tips en inspiratie!

 @cevicheceviche

