

Scherp STEAKMES

Vlees, met name graangevoerd rundvlees, speelt een belangrijke rol in de Zuid-Amerikaanse keukens. Grote steaks van de barbecue vormen een karakteristiek straatbeeld in Argentinië, Brazilië, Chili en Uruguay. Het enige wat je nodig hebt is een goed mes. Die van Laguiole glijden als boter door je steak!

Laguiole Jean Dubost steak-messenset, 6-delig,

€ 169 via de Bijenkorf



2DE DRUK

Trots zijn we dat ons eigen delicious.kookboek Weekend toe is aan de 2de druk! Want dat zegt dat iedereen er graag uit kookt en het met liefde cadeau doet aan een bevriende thuiskok.

Direct bestellen? Zie pag. xx voor meer info.



HÉT NIEUWE PERUAANSE HIP volgens Katinka Lansink Dodero

Katinka Lansink Dodero is Nederlands-Peruaanse en is opgegroeid met de Peruaanse keuken. Ze schrijft op dit moment De Bijbel van de Peruaanse keuken.

cevicheceviche.nl

De Amazonekeuken

'Ondanks dat het regenwoud 60% van Peru bestrijkt, is de Amazonekeuken met al haar rijkdom lang achtergebleven in het culinaire mekka Lima. In 2014 werd deze keuken voor het eerst op de kaart gezet, maar sinds een paar jaar is het de snelst opkomende en meest trendy keuken aan het worden. Afgelopen jaar was ik zelf in het regenwoud voor onderzoek en heb ik de mooiste lokale producten mogen proeven, direct vanaf de bron. Denk aan cacao, koffie, kokos, pinda, vanille en Amazonevis. De pure smaken van al deze producten zijn heel bijzonder. Ik ben benieuwd wanneer het eerste Amazonerestaurant wordt geopend in Nederland want deze keuken wordt hot!'

Ceviche

'Langs de hele kust zie je ceviches van allerlei soorten vis en zeevruchten en elke regio heeft haar eigen ceviche. Wat ik zelf een verrassend nieuwe, tropische versie vind, is vegetarische ceviche met kokos.'

Papier van schillen

'Veel restaurants in Lima werken voor hun producten samen met lokale gemeenschappen uit het regenwoud, waarbij duurzaam omgaan met hulpbronnen heel belangrijk is. Er is een 'women empowerment'-fabriek met fine dining-restaurant. Uiteraard blijft er van alles over, zoals bananenschillen, chili's en limoenen, waarvan de vrouwen papier (!) maken. Ze gebruiken natuurlijke ingrediënten als kurkuma, indigo en achiote om illustraties op papier af te drukken of om het papier te kleuren. Van dit papier worden de meest mooie en creatieve menukaarten voor toprestaurants in Lima gemaakt.'