

'ALS ZE PESTO MAAKTE MET MIJ EN MIJN BROERS WAS HET HELEMAAL FEEST'

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 98 12-10-2026 10:41

LAND VAN ALLE SMAKEN

Met een Peruaanse moeder kreeg Katinka Lansink Dodero de keuken van *ceviche, lomo saltado* en *ají de gallina* met de paplepel ingegoten. Als ze op haar vierendertigste het land met eigen ogen ontdekt en de smaken proeft, wordt haar culinaire vuur aangewakkerd.

TEKST **LOTTE VAN ZIJL** FOTOGRAFIE **SASKIA VAN OSNABRUGGE**
STYLING **STUDIO RIJN**

‘Vier maanden heb ik door het land van mijn roots getrokken. De Peruaanse keuken is voor mij altijd vanzelfsprekend geweest, omdat mijn Peruaans-Italiaanse moeder die gerechten thuis gewoon kookte. Maar tijdens die reis op mijn vierendertigste dacht ik: hier wil ik veel meer over weten’, vertelt Katinka enthousiast.
Haar moeder is geboren en getogen in Lima, de hoofdstad van Peru, en verhuisde na haar studie naar Mexico, waar ze haar Nederlandse liefde leerde kennen. Hij was na zijn afstuderen voor een baan naar Centraal-Amerika vertrokken. Ze werden verliefd, trouwden en woonden in verschillende landen: Denemarken, Venezuela, Spanje en Nederland. Katinka: ‘Ze hielden allebei van koken. Ik ben dan ook opgegroeid met invloeden van over de hele wereld. Mijn moeder maakte altijd een heel lekkere ceviche, maar toen ik met mijn tante een bezoek bracht aan het restaurant van chef Gastón Acurio wist ik niet wat ik proefde. We kregen verschillende gangen en alles was fantastisch. Sindsdien ben ik me gaan verdiepen in de keuken, ingrediënten, bereiding en de achtergronden.’

RECEPT

Roerbak met ossenhaas Lomo saltado

Dit is mijn moeders manier van een chifa-roerbakgerecht, een recept dat zij van haar moeder leerde en vervolgens aan mij doorgaf. Inmiddels is het een van onze favoriete gerechten thuis - en gelukkig is het helemaal niet ingewikkeld om te maken.

INGREDIËNTEN

- 4 aardappelen in de schil
- zonnebloemolie
- 2 lente-uitjes
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 grote tomaten
- 400 g ossenhaas
- 4 el pisco
- 5 el rode wijnazijn
- 4 el sojasaus
- 2 el oestersaus
- 2 chilipepers naar keuze
- 4 takjes koriander
- 75 g pandanrijst

BEREIDING

Kook de aardappelen 20 minuten in de schil. Snijd ze zodra ze gaar zijn in acht stukken. Laat de schil eromheen. Verhit de zonnebloemolie in een wok op hoog vuur. Roerbak de lente-ui, rode ui en knoflook ongeveer 1 minuut, tot ze glazig zijn. Schep ze uit de wok en doe ze in een kom. Roerbak vervolgens de tomaten 1 minuut en schep ook deze bij de uien in de kom. Roerbak het vlees 3 minuten. Flambeer het vlees met de pisco voor extra gelaagdheid in de smaken. Schenk hiervoor een scheut pisco in de wok en houd de wok schuin, zodat de alcohol vlam vat. Laat de vlam vervolgens uitdoven. Meng ondertussen de rodewijnazijn, sojasaus en oestersaus tot een dressing. Doe alles bij elkaar in de wok, ook de chilipepers en koriander, en voeg de dressing toe. Roerbak alles nog 1 minuut.

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 99 12-10-2026 10:41

Een keuken vol invloeden

'De Peruaanse keuken is heel veelzijdig. Ik bedoel: de kust is 2500 kilometer lang, in Lima alleen wonen 10 miljoen mensen, het land telt allerlei invloeden van migranten en er is vanwege het landschap van kust, bergen, jungle en alles daartussenin een enorme biodiversiteit. Het begon met inheemse invloeden, bijvoorbeeld het koken van vlees en aardappelen in een gat in de grond. Toen kwamen de Spanjaarden, die Spaanse, Moorse en Arabische kennis meebrachten, maar ook de invloed van de Afrikaanse slavernij. Producten als olijven, rozijnen, groene kruiden, citrusvruchten en knoflook werden toegevoegd aan de Peruaanse keuken. Daarna volgde de Chinese keuken, die gember, rijst en roerbaktechnieken introduceerde. De Japanse cultuur bracht verse vis en een esthetische manier van bereiden mee. Tot slot zie je in Peru de Italiaanse invloeden. Zo wordt pesto bijvoorbeeld niet met pijnboompitten, maar met walnoten gemaakt en niet met zwarte peper, maar met chilipeper. Door dit alles is er van noord naar zuid en van de kust naar het binnenland onwijs veel te proeven. Bezoek je het land voor de eerste keer? Ga dan naar de lokale markt en ontdek wat daar te vinden is. Iets wat ik altijd tip, is lomo saltado, een Peruaans roerbakgerecht met rundvlees, ui en tomaat, en groene rijst met eend. En er is nog een gerecht dat echt bij onze familie hoort: traditionele stoofschotel met lamsvlees. Dat maakte mijn moeder altijd.'

De trots van Peru

Peru is een echte fusionkeuken, maar ceviche is en blijft de *signature dish*. 'Het is meer dan één gerecht. De traditionele versie komt van de noordelijke kust, maar elke streek heeft zijn eigen variant. In de jungle maken ze het vanwege het gebrek aan oceaan met paiche, een zoetwatervis, en in het zuiden met de mooiste en lekkerste zee-egels', vertelt Katinka. Met haar platform Cevicheceviche brengt ze de trots van Peru naar Nederland met kookworkshops, lezingen, events en recepten. 'Regelmatig bestelde ik ceviche, maar dan lag er een stuk kabeljauw met citroensap en peper op mijn bord. Daar werd ik niet blij van, dus daar probeer ik met mijn bedrijf verandering in te brengen. Voor mij is een gerecht of ingrediënt niet eendimensionaal. De reden waarom iets op een bepaalde manier wordt bereid en het verhaal erachter, verklaart heel veel. Denk aan ceviche *carretillero* (kruiwagen). In de jaren tachtig en negentig, tijdens een diepe economische crisis, verkochten cevichechefs hun gerecht vanuit een kruiwagen op straat. Ze gebruikten goedkopere vis en gefrituurde zeevruchten van de dag. Het resultaat? Een goddelijke combinatie in tijgermelk met een fantastische crunch. Als ik moet kiezen tussen de drie soorten ceviche - clásico, ceviche carretillero en zee-egel-ceviche - ga ik voor de tweede.'

RECEPT

Lupinebonen met verse kaas en salsa criolla Tarwi con queso

INGREDIËNTEN

- 200 g lupinebonen
- 150 g queso fresco of feta, ricotta
- 1 rode ui
- 1 chilipeper
- limoensap
- 2 el olijfolie
- 2 el verse koriander
- zout

Benodigdheden

- citrusknijper

BEREIDING

Meng de lupinebonen, kaas, rode ui, chilipeper, het limoensap, de olijfolie en koriander in een kom goed door elkaar. Breng op smaak met wat zout. Zet de salade ongeveer 30 minuten in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen mengen. Serveer de salade koud, samen met salsa criolla.



EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 100 12-10-2026 10:41



'WAT IK GRAPPIG VIND, IS DAT SHARED DINING NU 'HIP' IS, MAAR IN PERU IS DAT HEEL GEWOON'

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 101 12-10-2026 10:41

RECEPT

Uien-chilisaus Salsa criolla

Deze creoolse saus wordt overal in Latijns-Amerika gegeten, telkens met een eigen naam, variant en toepassing. In Peru is het nummer één als bijgerecht, topping én garnering.

INGREDIËNTEN

- 1 rode ui
- water met 5 ijsklontjes
- 1 ají limo of Spaanse peper
- 2 takjes koriander
- limoensap
- zout
- 4 rode snoeptomaatjes

BEREIDING

Snijd voor de salsa criolla de ui flinterdun. Leg de ui in ijswater en laat 5 minuten staan. Hierdoor wordt de scherpe uiensmaak milder. Giet de ui af en meng voorzichtig met de chilipeper, koriander en het limoensap. Breng op smaak met zout. Zet de salsa 5 minuten in de koelkast en serveer koud. De salsa moet je meteen serveren.



RECEPT

Stoofschotel van lam Seco de cordero

INGREDIËNTEN

- 100 g verse koriander
- 50 ml droge witte wijn
- 20 ml olie
- limoensap
- 800 g lamsbout
- zout en zwarte peper
- 3 el boter
- 1 grote rode ui
- 3 teentjes verse knoflook
- 1 ají amarillo of een chilipeper
- 1 el gemalen komijn
- 200 ml droge witte wijn
- 200 ml blond bier
- 1,2 l groentebouillon
- 2 winterpenen
- 130 g doperwten
- 500 g limabonen uit blik
- witte langkorrelige rijst

Benodigdheden

- citrusknijper
- blender
- steelpan

BEREIDING

Pureer de koriander met de witte wijn, olie en het limoensap in de blender tot een felgroene saus. Zet apart. Bestrooi de lamsbout met zout en zwarte peper. Verhit de boter in een braadpan op hoog vuur en braad de lamsbout in 5 minuten goudbruin. Haal het vlees uit de pan. Fruit in dezelfde pan de ui op middelhoog vuur ongeveer 5 minuten, tot deze glazig is. Voeg de knoflook, chilipeper en gemalen komijn toe en bak al roerend ongeveer 1 minuut mee. Laat het mengsel op laag vuur ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen, tot het is ingedikt tot een pasta. Blus af met de witte wijn en het bier en laat het geheel 2 minuten op hoog vuur inkoken, zodat de alcohol verdampt. Voeg vervolgens de groentebouillon en het vlees toe. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat het geheel ongeveer 1¼ uur zachtjes sudderen, tot het vlees boterzacht is. Voeg de winterpeen en de koriandermix toe en laat het geheel nog 5 minuten zachtjes koken. Voeg vervolgens de doperwten toe en breng op smaak met zout en zwarte peper. Laat nog 10 minuten zachtjes meekoken zonder deksel. Verwarm ondertussen de limabonen met 3 eetlepels water 5 minuten in een steelpan op laag vuur. Serveer met witte rijst en de limabonen en schep de salsa criolla er bovenop.



EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 102 12-10-2026 10:41



'SALSA CRIOLLA IS NUMMER 1 ALS BIJGERECHT, TOPPING ÉN GARNERING'

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 103 12-10-2026 10:41



'VOOR HET EERST IN PERU? ONTDEK DAN OP DE LOKALE MARKT WAT ER TE VINDEN IS'

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 104 12-10-2026 10:41

RECEPT

Groene bierrijst met eend arroz verde con pato

INGREDIËNTEN

- 400 g eendenborst
- 1/2 el zout
- 1/2 el zwarte peper
- 120 g koriander
- 1 ají amarillo of Spaanse peper
- 600 ml kippenbouillon
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 1 kleine winterpeen
- 200 g doperwtjes
- 150 g maiskorrels
- 150 ml
- 500 g lange-korrelrijst
- salsa criolla

Benodigdheden

- staafmixer

BEREIDING

Dep de eendenborst droog en snijd het vel kruislings in. Bestrooi het vel licht met zout en peper. Bak de eendenborst in een droge koekenpan eerst 8 minuten op laag vuur met het vel naar beneden, zodat het mooi krokant wordt. Draai de eend om en bak de andere kant 3 minuten. Haal uit de pan en zet apart. Pureer de koriander, chilipeper en een beetje kippenbouillon in een kom met de staafmixer. Fruit de ui in het braadvet in de pan tot deze goudgeel is. Voeg vervolgens de rest van de kippenbouillon, de eend, de groenten en het bier toe. Breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de groenten gaar zijn. Haal de eend en de groenten uit de pan, maar laat het vocht erin. Fruit de resterende chilipeper in het vocht en voeg deze toe aan de groenten. Bewaar het vocht in de pan. Voeg de rijst toe aan de pan met het vocht en breng aan de kook. Roer de koriandermix erdoor. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat de rijst 10 minuten zachtjes koken. Giet af. Roer alles door de rijst. Leg de eend bovenop en doe het deksel op de pan. Laat het geheel 10 minuten rusten. Serveer de rijst traditioneel met de eend erop en geef er salsa criolla bij.

Culinaire hoofdstad

De rondreis van Katinka was het begin van een reeks reizen door Peru. Tegenwoordig keert ze voor een paar weken en soms voor een paar maanden terug. Haar thuisbasis bij haar familie in Lima wisselt ze af met culinaire avonturen. ‘In Lima liep ik stage bij Nikkei-chefs voor mijn Japans-Peruaanse kookboek *Cocina Nikkei*. Dat was een heel gave ervaring. Soms kom ik terug op dezelfde plek, maar Peru is enorm en divers, dus het liefst ontdek ik altijd weer iets nieuws. In *De Bijbel van de Peruaanse keuken* kijk ik niet alleen naar vis en vlees. Ik deel ook Peruaanse stamppot, gemaakt van fijngebrokkelde aardappelen, een wilde bladsoort die op spinazie lijkt, verse feta en peper. In Peru zijn veel roerbakrestaurants en zijn bonengerechten heel populair. Wat ik trouwens grappig vind is dat shared dining nu ‘hip’ is, maar in Peru is dat heel gewoon. Dat is gebruikelijk bij zuidelijke culturen. Dan staat er een dessert op tafel met vier of vijf vorkjes erbij. Eten doe je samen.’

Dansend in de keuken

‘Rond de publicatie van mijn eerste kookboek zei mijn Nederlandse nicht: “Bij jullie thuis werd altijd zo exotisch gekookt.” Nu ik meer kennis heb van de Peruaanse keuken en terugdenk aan hoe het er bij ons thuis aan toe ging, denk ik: ja, inderdaad. Maar dat ervaarde ik nooit zo. De gastvrijheid van Zuid-Amerika herinner ik me wel heel goed. De deur stond bij ons thuis altijd open. Het maakte niet uit wie er langskwam, er was altijd plek. Vooral mijn vader hield enorm van gezellig bezoek. Dan zette hij muziek aan, danste mijn moeder door de open keuken en gingen we samen koken. Als klein meisje tilde mijn moeder me op het aanrecht: dan mocht ik de boontjes doppen of de puntjes van groenten afhalen. Als ze pesto met mij en mijn broers wilde maken, was het helemaal feest. In die tijd kon je dat nergens krijgen in Nederland, dus dan haalde ze zakken basilicum bij de boer. Wij hielpen met het plukken van de lelijke stukjes van de blaadjes. Dan rook het hele huis ernaar. Heerlijk’, vertelt Katinka. ‘Eten was gewoon heel belangrijk. Ook bij mijn opa en oma thuis in Peru op zondag: volgens traditie kwam de hele familie altijd bij elkaar om te eten. Ook kinderen eten gewoon wat er op tafel staat. Die flexibiliteit vind ik geweldig.’



Als iemand de Peruaanse keuken kent, is het Katinka Lansink Dodero wel. In *De Bijbel van de Peruaanse keuken* bundelde ze haar kennis en smaken in waanzinnige recepten: van tamales en aardappelkroketjes tot pisco-cocktails en ceviche. *Buen provecho!* *€ 37 (496 pagina’s)*

EL7 CULIBOEK MdV_OK.indd 105 12-10-2026 10:41