
CUSQUEÑA

De Peruaanse keuken

Van tamales tot aardappelkroketjes en salsa's en van pisco cocktails tot diverse ceviches: de Peruaanse keuken is een van de meest veelzijdige ter wereld. In De bijbel van de Peruaanse keuken *neemt Katinka Lansink Dodero je mee door deze kleurrijke culinaire traditie, gevormd door de unieke combinatie van Andes, Amazone en oceaan, én door invloeden uit onder meer Spanje, Afrika, China, Italië en Japan.*

Stoofschotel van rund *Seco de chavelo*

INGREDIËNTEN
100 g verse koriander
50 ml droge witte wijn
20 ml olie
sap van ½ limoen
800 g riblappen, in stukken van 4 x 4 cm (bij de goede slager)
zout en zwarte peper
3 el roomboter
1 grote rode ui, in blokjes van 3 x 3 cm
3 teentjes verse knoflook, fijngesneden
1 ají amarillo of 1 chilipeper naar keuze, fijngesneden
1 el gemalen komijn
200 ml droge witte wijn + 200 ml blond bier
1,2 l groentebouillon
200 g langkorrelige rijst
2 winterpenen, in blokjes van 0,5 x 0,5 cm
130 g doperwten
500 g limabonen uit blik, goed afspoelen
salsa criolla (zie p. 102)

BENODIGDHEDEN
citrusknijper
blender

1. Pureer de koriander met de witte wijn, olie en het limoensap in een blender tot een felgroene saus. Zet apart.
2. Bestrooi de riblappen met zout en zwarte peper. Doe de roomboter in een braadpan op hoog vuur en braad de riblappen in 5 minuten rondom goudbruin. Haal uit de pan.
3. Fruit in dezelfde pan de ui op middelhoog vuur gedurende 5 minuten, of tot deze glazig is. Voeg de knoflook, chilipeper en gemalen komijn toe en bak dit al roerend ongeveer 1 minuut mee. Laat het mengsel daarna op laag vuur ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen, totdat het een ingedikte pasta is. Blus af met de witte wijn en het bier en laat het 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 1 ¼ uur zachtjes sudderen, totdat het vlees boterzacht is.
4. Kook de rijst.
5. Voeg de winterpeen en koriandermix toe en laat 5 minuten sudderen. Voeg dan de doperwten toe. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Laat nog 10 minuten zachtjes sudderen zonder deksel.
6. Verwarm de limabonen met 3 eetlepels water 5 minuten in een steelpan op laag vuur.
7. Serveer met rijst, de limabonen en bovenop de salsa criollo.

Deegpakketjes met vlees
Empanada con carne

INGREDIËNTEN
60 g roomboter
200 g bloem
45 ml water
1 ei
40 g rozijnen
zonnebloemolie, om in te bakken
1 kleine rode ui, fijngesneden
2 teentjes knoflook, gekneusd en fijngesneden
300 g half-om-halfgehakt
2 takjes krulpeterselie, fijngesneden
zout en zwarte peper
5 kalamata-olijven, in 4 stukken
1 ei, losgeklopt
salsa criolla (zie recept)
chilisaus naar keuze (optioneel)

BENODIGDHEDEN
plasticfolie
uitsteekvormpje

1. Smelt de roomboter. Meng de boter in een kom met de hand met 150 gram bloem en het water in 5 minuten tot een glad deeg. Niet langer, want dan wordt het deeg elastisch en dat is niet geschikt voor de empanada! Vorm het deeg tot een bal, wikkel deze in plasticfolie en leg 20 minuten in de koelkast.
2. Kook het ei in 8 minuten hard en haal van het vuur. Pel het ei en snijd in 8 stukken.
3. Wel de rozijnen in kokend water.
4. Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en fruit daarin de ui en knoflook op hoog vuur tot de ui zacht en glazig is. Voeg het gehakt toe en bak het op hoog vuur tot het vlees droog, rul en niet meer roze is. Voeg de afgegoten rozijnen, de peterselie en zout en zwarte peper toe. Laat de vulling afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Haal het deeg uit de koelkast: het moet zacht en glad zijn, niet elastisch. Truc: prik met je vinger een gat in het deeg en kijk of het blijft zitten, het mag niet terugveren. Als het deeg terugveert heb je te ijverig gekneed en moet het helaas opnieuw. Het deeg kun je maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren; het behoudt dan zijn goede smaak en structuur.
6. Bestuif een werkblad met de rest van de bloem en rol het deeg uit tot een zo dun mogelijke plak. Steek er met een uitsteekvormpje rondjes uit.
7. Schep 1 eetlepel vleesvulling in het midden van elk rondje, leg daarop een stukje ei en olijf en vouw de empanadas dicht.
8. Bestrijk de empanadas met het losgeklopte ei. Als je een diepere, gouden kleur wilt, kun je alleen het eigeel gebruiken voor het bestrijken.
9. Leg de empanadas ongeveer 20 minuten in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.
10. Bak de empanadas in de voorverwarmde oven in 15-20 minuten goudbruin. Serveer ze met salsa criolla en een chilisaus naar keuze.

Voor de salsa criolla

INGREDIËNTEN
1 rode ui
water met 5 ijsklontjes
1 ají limo of Spaanse peper, in dunne sliertjes
2 takjes koriander, fijngesneden
sap van 1 limoen
zout
4 rode snoeptomaten, fijngesneden

BENODIGDHEDEN
mandoline (optioneel)
citrusknijper

1. Snijd de ui in flinterdunne halvemaantjes. Ik doe dit met de mandoline, maar dit kan natuurlijk ook prima met een mes.
2. Leg de ui in ijswater en laat 5 minuten staan. Hierdoor verdwijnt de uiensmaak.
3. Giet de ui af. Meng de ui voorzichtig met de chilipeper, koriander, het limoensap en het zout.
4. Zet de salsa 5 minuten in de koelkast en serveer koud. De salsa kun je niet bewaren, dus serveer direct.





Mangoceviche
Ceviche de mango

Mangoceviche
Ceviche de mango

INGREDIËNTEN
200 ml wittewijnazijn
50 g rietsuiker
1 grote rode ui
½ el ají-amarillopasta of chilipeper naar keuze
zeste en sap van 2 limoenen en 1 sinaasappel of mandarijn
2 tl zout
2 niet te rijpe mango's, in blokjes van 1 x 1 cm
20 rode snacktomaatjes, de zaadlijsten verwijderd en elk in 4 partjes
2 takjes koriander, fijngesneden

BENODIGDHEDEN
mandoline
gesteriliseerde pot
citrusknijper
roestvrijstalen kom
zesteur

1. Kook in een steelpannetje de azijn met de suiker totdat de suiker is opgelost. Laat de dressing afkoelen.
2. Snijd de ui in fijne ringen met de mandoline.
3. Doe de uienringen in een gesteriliseerde pot en schenk de pot helemaal vol met de gekookte wijnazijn. Zet 10 minuten in de koelkast. Ik maak altijd meer van deze ingemaakte uien. Ze zijn niet alleen enorm lekker, maar ze worden ook meteen knalroze, wat aan veel gerechten een mooi effect geeft. De pot blijft 2 weken goed.
4. Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper, als je die gebruikt, en snijd de peper in ringetjes
5. Meng het limoensap, het sinaasappel- of mandarijnensap, de ají-amarillopasta of chilipeper en het zout in een roestvrijstalen kom. Voeg de mango, snacktomaatjes en ui toe en meng voorzichtig.
6. Zet 10 minuten in de koelkast, zodat de mango de smaken kan opnemen.
7. Garneer met de koriander en citruszeste en serveer lekker koud.

Churros

Iedereen kent churros uit diverse landen. In Peru vind je zogenoemde churreria's, straatkraampjes waar je churros kunt krijgen met verschillende toppings, zoals chocoladesaus, karamel, kaneel of zelfs suiker met cayennepeper, uiteraard een van mijn favorieten. Het is traditie dat de jongens hun vriendinnetjes op churros trakteren. Dus heren... aan de slag!

INGREDIËNTEN
175 g kristalsuiker
150 g roomboter
1 tl zout
375 ml koud kraanwater
375 g bloem + extra, om te bestrooien
2 eieren
12 g kaneelpoeder
olie, om in te frituren

BENODIGDHEDEN
spuitzak met gekartelde spuitmond
frituurpan
keukenpapier
papieren puntzakje (optioneel)

1. Verhit in een pan 75 gram van de kristalsuiker, de roomboter, het zout en het water op laag vuur tot de boter gesmolten is. Voeg in één keer de bloem toe en roer stevig totdat de massa loslaat van de binnenkant van de pan. Neem van het vuur en laat het mengsel 10 minuten afkoelen.
2. Klop intussen in een kom de eieren los. Voeg in 3 delen toe en roer tot je een glad, stevig beslag hebt.
3. Meng in een andere kom de overgebleven 100 gram kristalsuiker met de kaneel tot kaneelsuiker; dit is de topping.
4. Kneed het afgekoelde bloemmengsel met de hand tot een glad en stevig deeg. Let op: eerst wordt het deeg kleverig en als je blijft doorkneden wordt het stevig.



Churros

Recept op pagina 105.



‘Voor het schrijven van dit kookboek deed ik onderzoek in de jungle’

Ze is grootgebracht met de Peruaanse keuken. Door veel te reizen in het geboorteland van haar moeder ontdekte culinair schrijver Katinka Lansink Dodero (52) haar eigen smaak en identiteit. In haar derde kookboek *De bijbel van de Peruaanse keuken* vind je fusiongerechten uit de Amazone, Andes en het kustgebied. Mét een Nederlandse twist.

Zit je in Peru? Op Instagram zie ik je stoer op een motor in het Amazone-gebied.
“Nee, ik ben thuis in de Jordaan en post ongebruikt beeld van mijn culinaire verkenningen in Peru. Voor het schrijven van dit kookboek deed ik onderzoek in de jungle.”

Jouw Peruaans-Italiaanse moeder is jouw eerste leermeester...
“Als zij kookte zat ik als kind op het aanrecht en hielp bijvoorbeeld met boontjes doppen. We deden samen boodschappen op de markt. Elk product ging door haar handen, en ze onderhandelde over de prijs. Heel grappig: ik doe precies hetzelfde.”

Wanneer begon je serieus met koken?
“Als student. Mijn eerste aankoop was een dure keukenmachine van Moulinex. Ik wilde de pesto van mijn moeder kunnen maken. Ik heb ’m nog steeds.”

In de comments op je site word je een wandelende ceviche-bibliotheek genoemd.
“Ik ben gek op het gerecht van vis of zeevruchten in een marinade van citrusvruchten. Op mijn dertigste maakte ik een maandenlange rondreis door Peru en na het proeven van een ceviche in een exclusief tentje was ik blown away. Het vlammetje voor de Peruaanse keuken ontstak op dat moment in een hevig vuur. Ik wilde álles weten.”

Peru’s beroemdste chef-kok Gastón Acurio zei eens dat zijn land het enige land ter wereld is waar eten het allerbelangrijkst is.
“Na een periode van chaos, terreur en corruptie in de jaren 80 en 90 is hij een van de mensen geweest die Peru op de kaart heeft gezet. Door gastronomie zoekt hij verbinding en brengt mensen samen. Gastón is een grote inspiratiebron. Belangrijke gesprekken ontstaan ook aan tafel.”

Je bent niet alleen bevlogen door de Peruaanse keuken. Je studeerde Latijns-Amerika studies en werkt al twintig jaar voor ngo’s die opkomen voor meisjes- en vrouwenrechten.
“Ik ben in Nederland geboren en bevoorrecht dat ik als vrouw alle vrijheden heb gekregen. Het is belangrijk dat álle meisjes en vrouwen diezelfde kansen krijgen.”

Gaat jouw vriend mee naar Peru?
“Nee, hij houdt niet van reizen en ik vind alleen reizen heerlijk. 25 jaar geleden hebben we daar afspraken over gemaakt. Deze manier van leven houdt onze relatie ook spannend. Natuurlijk kan ik hem wel missen.”

Switch je makkelijk tussen twee werelden?
“Als ik op het vliegtuig stap gaat die knop om. Ik eet en dans als een Latina, ben luidruchtig en tegelijkertijd diplomatiek als een Latina.”

De bijbel van de Peruaanse keuken
Katinka Lansink Dodero
Carrera Culinair
496 blz., € 36,99



@cevicheceviche
cevicheceviche.nl

TEKST: INGRID SPELT BEELD: SASKIA VAN OSNABRUGGE