

tomatenceviche



PERU X JAPAN

EEN BUITENGEWOON GOED HUWELIJK

De missie van Katinka Lansink Dodero is duidelijk: de Peruaanse keuken de wereld in slingeren. Met haar site, masterclasses, catering en haar kookboeken *Mi casa Peru* en het recent verschenen *Cocina Nikkei*. Dat laatste gaat over de verrassende fusie met een compleet andere keuken: de Japanse. 'Het is yin en yang – en daardoor een heel goed huwelijk.'

TEKST FLEUR VAN DEN BERG FOTOGRAFIE SVEN BENJAMINS PHOTOGRAPHY RECEPTUUR KATINKA LANSINK DODERO



FOTOGRAFIE SVEN BENJAMINS

‘Elke latina zal dit zeggen over haar moeder, maar die van mij is écht de beste kok’

Mijn Peruaanse moeder en Nederlandse vader hebben overal ter wereld gewoond, waardoor ik ben opgegroeid met veel verschillende keukens, zoals de Venezolaanse, de Mexicaanse, de Italiaanse en natuurlijk de Peruaanse. Mijn vader verhuisde al op jonge leeftijd naar het buitenland. Hij sprak Spaans als een Spanjaard, had een getinte huid en hield van het bourgondische eten van de zuidelijke culturen. De deur stond altijd open. Er werden vaak diners georganiseerd met familie en vrienden, waarbij flink werd uitgepakt. Ze kookten veel samen en in Peru aten we op zondag bij opa en oma. Eén lange tafel, één grote familie, urenlang dineren: heerlijk vond ik dat. Als kind moest ik alles van mijn ouders proeven – daar komt mijn afkeer van sommige gerechten vandaan. Maar achteraf ben ik er blij mee. Ik vind niets erger dan iemand die zegt: “Dat lust ik niet.” Peruaanse familierecepten leerde ik van mijn moeder. Geschreven recepten zijn er niet, alles wordt van generatie op generatie overgedragen door het gewoon voor te doen. Elke latina zal dit zeggen over haar moeder, maar die van mij is écht de beste kok. Van mijn ouders heb ik meegekregen om altijd de tijd te nemen en goede en verse producten te gebruiken. Mijn vader heeft ooit zelfs haring voor vijftig man laten invliegen via de crew van de KLM.

Ik vind het ontzettend leuk om te koken voor dierbaren. Geef mij maar een grote tafel met vrienden en familie waarbij ik zelf lekker kan aanschuiven. Delen en samenzijn, dat is de Peruaanse stijl. Nog een zuidelijke waarde: familie is heel belangrijk voor mij. Ik ben de verbinder, de schakel tussen mijn familie in Peru en Nederland.’

BRILJANT LEKKERE CEVICHE

‘Van alle keukens is de Peruaanse mijn favoriet. Tijdens een grote reis naar Peru, vijftien jaar geleden, ontdekte ik ceviche. Mijn peettante nam mij mee naar een restaurant waar we tussen lunch- en dinertijd konden eten. Ik weet niet hoe ze het voor elkaar had gekregen, maar we waren de enigen in het restaurant, heel bijzonder. De eerste gang was een enorm bord met briljant lekkere ceviche. Mijn peettante zag hoe zeer ik ervan genoot en bestelde meteen nog een bord. Sinds die ene ceviche is het vlammetje gaan branden.

Na die reis ben ik me verder gaan verdiepen in de Peruaanse keuken. Mijn vader is zes jaar geleden overleden en dat was het laatste duwtje in de rug om met mijn Instagram-project en website *cevicheceviche* te beginnen: *life is just too short*. Met *cevicheceviche* wilde ik de Peruaanse keuken Nederland en België in slingeren. Ik geef masterclasses, doe onderzoek en heb me gespecialiseerd in pepers. Ook spreek ik voor publiek, organiseer ik evenementen en heb ik mijn eigen sauzenlijn. Ik combineer het met mijn non-profitwerk voor Stichting de Nationale DenkTank. Een fijne balans: noodzaak met plezier combineren, alhoewel Peruaans eten natuurlijk ook noodzaak is.’ ►

tiramito tonijn
van luis

komkommer-
wakamesalade



‘Sushi met ceviche, Japanse sauzen met Peruaanse pepers, je komt veel mooie combi’s tegen’

LOSLATEN

‘De Peruaanse keuken staat voor loslaten, nieuwe dingen ontdekken en creëren. Peruanen zijn heel trots op hun eigen keuken en best nationalistisch, maar hun keuken is wel het gevolg van migrantenstromen. We hadden immers geen ceviche in de huidige vorm gehad als de Spanjaarden niet waren gekomen. Voor de oudere garde was dat loslaten moeilijk; je komt niet aan een traditioneel gerecht. Maar ook mijn moeder kookt inmiddels uit mijn eerste boek, *Mi casa Peru*. Heel leuk, want er staan veel recepten in die ik moderner heb gemaakt of een twist heb gegeven.

Peru is een divers land met onwijs veel producten en een rijke keuken waarin je ook veel fusie tegenkomt. Die Peruaanse keuken is hier nog vrij onbekend, maar ik denk dat Nederland er klaar voor is. Neem sushi, *hand-pulled noodles* en pho, dat zijn allemaal gerechten die we in Nederland nog niet eens zo heel lang kennen. Ik vind de Peruaanse keuken daar een mooie aanvulling op.’

YIN EN YANG

‘De Nikkei-keuken is de combinatie van de Japanse en Peruaanse keuken en is steeds in ontwikkeling. Het is een verrassende samenwerking van twee keukens die niets met elkaar gemeen hebben, die ontstaan is door een grote stroom Japanse immigranten eind negentiende eeuw. Zij brachten nieuwe snijtechnieken en gerechten mee. De Japanse keuken is heel elegant, charmant en ingetogen. Peruaans is uitnodigend, uitbundig en kleurrijk. Het is yin en yang – en daardoor is het een heel goed huwelijk. In de Nikkei-keuken kom je veel mooie combinaties tegen, zoals sushi met ceviche, en Japanse sauzen met Peruaanse pepers.

Toen ik de Nikkei-keuken leerde kennen, wist ik dat ik er een boek over wilde maken. Elke twee jaar reis ik naar Peru en mijn laatste reizen stonden helemaal in het teken van deze keuken. Voor mijn research heb ik in elk Nikkei-restaurant met een beetje naam gegeten, en dat was zeker geen straf. Ik liep met veel chefs mee en leerde door te doen, te kijken en vooral te proeven. Bij elke chef kreeg ik het hele menu voorgeschoteld, en ik viel van de ene verbazing in de andere.

Om meer over de herkomst van de keuken te leren, ging ik naar het Japanse migrantenmuseum in Lima, waar de aardige directeur me vol trots vertelde over de immigrantengeschiedenis. Vanaf dat moment ging het balletje rollen. Nadat ik met een bekende tv-chef had gegeten, stond ik opeens een lezing aan de studenten van de gastronomische universiteit in Lima te geven. In Peru is alles mogelijk.’

DE HELE ERVARING

De Nikkei-keuken staat voor delen en samenzijn. Alle gerechten in *Cocina Nikkei* zijn makkelijk te combineren en geschikt om te delen. De ingrediënten zijn lokaal makkelijk te verkrijgen, ook in Nederland. Zo maak ik deze keuken zo duurzaam mogelijk, dat vind ik belangrijk. Naast recepten staan er veel verhalen in mijn boek: over de geschiedenis van de keuken, maar ook over mijn zoektocht naar de gerechten. Hierdoor leer je de keuken nog beter kennen. Ik wilde begrip voor de keuken meegeven. Het gaat immers over de hele ervaring: koken en samen eten.’

TOMATENCEVICHE

voor 4 personen | bereiding 20 min.

Dit recept is geïnspireerd op de tomatenceviche van Nobu. De tobiko (viskuit) kun je weglaten, dan is het gerecht vegetarisch.

100 g tomaten in diverse kleuren • groene leche de tigre (tijgermelk), zie pag. 129
• 1 rode ui, in kleine ringetjes • gele tobiko
• korianderblaadjes

Bereiding

- ① Snij de tomaten in partjes.
- ② Giet wat groene tijgermelk in schalen.
- ③ Leg een hoopje van de tomatenmix in het midden.
- ④ Garneer met de rode uienringetjes, tobiko en korianderblaadjes. ►

TIRADITO TONIJD VAN LUIS

voor 4 personen | bereiding 20 min.

Voor een vegetarische variant kun je de tonijn vervangen door biet, en de tobiko (viskuit) achterwege laten.

1 komkommer, ongeschild in staafjes van 4 cm • 140 ml appelciderazijn • 60 ml water • ½ el zout • 2 el suiker • korianderblaadjes van 2 korianderstengels • 1 el rozemarijn • peperkorrels • leche de tigre (tijgermelk) Nikkei clásico (zie pag. 129) • 300 g MSC-gecertificeerde tonijn, of vega: 300 g rode biet • korianderolie • zwarte tobiko, weglaten bij de vega variant

Bereiding

- ① Doe de staafjes komkommer in een gesteriliseerde, goed afsluitbare pot.
- ② Meng de appelciderazijn, water, zout, suiker, korianderblaadjes, rozemarijn en peperkorrels.
- ③ Schenk dit mengsel uit over de staafjes. Zorg dat alles onderstaat en sluit de pot.
- ④ Zet de pot 5 minuten in de koelkast.
- ⑤ Snij de tonijn of biet in dunne plakjes van 2 x 4 centimeter (dunner dan sashimi).
- ⑥ Verdeel een laagje tijgermelk over de borden. Wikkel zes staafjes komkommer in een plakje tonijn of biet en herhaal dit. Leg een aantal ervan op een bord. Garneer met een paar druppels korianderolie op de tijgermelk en een klein puntje zwarte tobiko.

KOMKOMMER-WAKAMESALADE

voor 4 personen | bereiding 10 min.

1 grote komkommer • 50 g gedroogde wakame • 15 ml sojasaus • 20 ml rijstazijn • 20 ml mirin • 15 ml honing • 15 ml limoensap • 25 ml sesamololie • 10 g fijngeraspte gember • snuffje zout • 1 kleine chilipeper, fijngesneden • 20 g korianderblaadjes, fijngesneden • 1 teentje verse knoflook, fijngesneden • rasp van 1 limoen • geroosterde sesamzaadjes **verder nodig** zesteur

Bereiding

- ① Snij de komkommer in kleine blokjes van ½ x ½ centimeter.
- ② Leg de wakame 5 minuten in lauw water.
- ③ Meng sojasaus, rijstazijn, mirin, honing,

limoensap, sesamololie, gember en een snuf zout.

- ④ Voeg de koriander, chilipeper, knoflook en limoenrasp toe.
- ⑤ Giet de wakame af en schep deze met de komkommer en wakame door de dressing.
- ⑥ Garneer met geroosterde sesamzaadjes en serveer.

EL DODERO GARIBALDI

voor 1 persoon | bereiding 2 min.

Deze klassieker draagt al 150 jaar de naam van de Italiaanse generaal Guiseppe Garibaldi, die Noord- en Zuid-Italië samenbracht. De mooie rode kleur van de cocktail symboliseert het rode jasje dat hij altijd droeg. Het is ook een ode aan mijn Dodero-voorouders, dappere zeehelden. Mijn betovergrootvader was getrouwd met Teresa Garibaldi, de nicht van Guiseppe. Als klein kind luisterde ik met fascinatie naar de verhalen over hen, terwijl ik naar het schilderij van mijn betovergrootvader in uniform keek. Misschien dronk hij deze klassieker ook, wie zal het zeggen?

ijsklonten • 45 ml pisco quebranta of acholado • 30 ml campari • 120 ml versgeperste sinaasappelsap zonder pulp • gedroogd sinaasappelschijfje of -schilletje • takje rozemarijn **verder nodig** martiniglas

Bereiding

- ① Koel het martiniglas in de vriezer of vul het met ijsklonten zodat het glas lekker koud wordt.

- ② Haal het glas uit de vriezer of haal de ijsklonten eruit.
- ③ Doe nieuwe ijsklonten in het glas. Voeg de pisco, de campari en het sinaasappelsap toe en roer 5 seconden.
- ④ Leg bovenop het gedroogde sinaasappelschijfje of -schilletje, een takje rozemarijn en serveer.

EL CHILCANO

voor 1 persoon | bereiding 2 min.

Deze Peruaanse Moscow Mule is fantastisch in zijn simplicitéit. Na de Pisco Sour is deze cocktail de populairste in Peru. Niet te verwarren met 'chilcano de pescado', een Peruaanse vissoep die goed is om van een kater te herstellen. Deze cocktail wordt dezelfde herstellende eigenschap toegedicht, en is de perfecte, frisse cocktail voor warme zomerdagen. El Chilcano leent zich ook prima voor het maken van een 'pitcher'.

ijsklonten • 30 ml pisco quebranta of acholado • 15 ml limoensap • 120 ml gemberbier • takje verveine of munt, licht gekneusd • gemberschilletje **verder nodig** bamboeprikker • muilezelmok

Bereiding

- ① Vul de muilezelmok met ijsklontjes.
- ② Schenk de pisco en het limoensap bij elkaar en roer 5 seconden.
- ③ Voeg het gemberbier toe.
- ④ Decoreer met een takje verveine of munt en de prikker met daaraan het gemberschilletje geregen en serveer. ▶

‘Deze Peruaanse Moscow Mule is fantastisch in zijn simplicitéit’

el dodero garibaldi en el chilcano



pulpo al olivo

**PULPO AL OLIVO**

voor 4 personen | bereiding 1 uur

100 g pitloze uitgelekte kalamataolijven
 • 1 teen verse knoflook (met steeltje)
 • 100 ml arachideolie • 1 el limoensap • 75 g
 Griekse yoghurt, 10% vet • 8 el slagroom
 • 4 el koffiemelk • 200 g gecertificeerde
 octopus, voorgedroogde tentakels • 6 el
 sansyo pankō • Nikkei togarashi (kruiden-
 mix) • handvol Ghoa Cress of koriander,
 fijngesnipperd **verder nodig** keukenpapier
 • staafmixer • spiesjes • brander

Bereiding

- ① Maak de *salsa al olivo*: maal alle ingrediënten, behalve de octopus, sansyo pankō en togarashi, met een staafmixer tot een mayonaiseachtige substantie.
- ② Haal de octopus uit de verpakking en spoel goed schoon. Dep droog met wat keukenpapier.
- ③ Snij de octopus in plakjes en rijg die aan de spiesjes.
- ④ Brand de plakjes met een brander zodat ze mooi geblakerde randjes krijgen.
- ⑤ Schenk er royaal de *salsa al olivo* overheen, besprenkel met sansyo pankō en togarashi.
- ⑥ Garneer met het groene kruid.

LECHE DE TIGRE NIKKEI CLÁSICO

voor 4 personen | voorbereiding 1 uur | bereiding 15 min

20 g bleekselderij • 30 g witte ui, in vier
 stukken • 15 g knoflook, geplet • 5 g verse
 gember, geplet • 4 korianderstengels • 25 g
 zout • sap van 10 limoenen • 5 g suiker • ½
 aji limo of Spaanse peper, zonder zaadlijst-
 en • 1 el visfond, bij vega versie achterwege
 laten • 3 el aji-amarillopasta (zie recept hier-
 naast) **verder nodig** staafmixer • zeef

Bereiding

- ① Doe de bleekselderij, witte ui, knoflook, gember, koriandersteeltjes en zout in een kom en meng alles. Zet 1 uur in de koelkast. De groenten verliezen zo hun vocht en zijn dan klaar voor gebruik.
- ② Mix de gezouten groenten 15 seconden met het limoensap met een staafmixer.
- ③ Voeg de suiker, aji limo en de visfond toe en mix nog 5 seconden.
- ④ Zeef het sap.
- ⑤ Voeg de aji amarillo toe, meng en zet de tijgermelk in de koelkast.

GROENE LECHE DE TIGRE

voor 60 ml | bereiding 15 min.

4 el limoensap • 2 el mandarijnsap • 4 tl
 yuzusap (bij de toko) • 4 tl mirin • 2 tl soja
 • 2 tl geraspte gember • 2 tl aji-amarillopasta
 (zie recept hieronder) • 3 el groene kruiden-
 olie met koriander (zie recept hiernaast)
 • mespuntje zout

Bereiding

- ① Meng alle ingrediënten.

AJÍ-AMARILLOPASTA

voor 250 ml | voorbereiding 20 min | bereiding 15 min

Deze pasta kun je gebruiken voor marinades, in sauzen, soepen, roerbakgerechten, stoofschotels en als dipsaus. Let op! Doe latex handschoentjes aan als je de pepers schoonmaakt. Dit is een 'pittig' karweitje dat niet alle handen onberoerd laat.

300 g aji amarillo • 30 g suiker • 150 ml
 arachideolie • 30 ml wittewijnazijn • 2 tl zout
 • 50 ml water **verder nodig** latex hand-
 schoentjes • staafmixer • gesteriliseerd potje

Bereiding

- ① Doe de aji amarillo's in een pan met ruim water en 30 g suiker. Breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken.
- ② Haal de aji's uit de pan en verwijder de velletjes en zaadlijsten. De velletjes kun je er in één keer aftrekken als de pepers nog warm zijn. Dit kun je doen onder de koude kraan.
- ③ Laat wat arachideolie in een pan heet worden en voeg dan de aji's toe. Voeg een klein scheutje wittewijnazijn toe. Laat 15 minuten pruttelen op middelhoog vuur.
- ④ Doe de aji's, het zout en de rest van de wittewijnazijn in een kom en meng alles met de staafmixer. Voeg in kleine beetjes de arachideolie toe, net zoals je mayonaise maakt. Voeg als het klaar is water toe tot je een gladde pasta hebt.
- ⑤ Schep de pasta in een gesteriliseerd potje, sluit dit en zet het op z'n kop in de koelkast. Zo trekt de pot vacuüm en is de inhoud langer houdbaar. De pasta blijft zo'n twee weken goed.

GROENE KRUIDENOLIE

voor 60 ml | bereiding 15 min.

Deze olie is niet alleen lekker maar ook mooi om er een paar druppels van in je soep of op je bord te druppelen. Je kunt met de smaak spelen door een kruid naar eigen smaak te gebruiken.

300 g groene kruiden naar keus (koriander, dille, basilicum etc.) • 2 liter water • 350 ml olijfolie • 6 ijsblokjes **verder nodig** fijne zeef • staafmixer • gesteriliseerd potje

Bereiding

- ① Breng het water aan de kook en dompel de groene kruiden inclusief steeltjes 7 seconden onder.
- ② Haal de kruiden eruit en leg deze in een bak met koud water en de ijsklontjes. Hiermee schrik je de kruiden, zo blijft de kleur mooi groen en de smaak lekker.
- ③ Druk in een zeef het water uit de kruiden, zodat er zo veel mogelijk vocht uit is.
- ④ Maal de kruiden met de olie 10 minuten lang met de staafmixer.
- ⑤ Haal de substantie twee keer door een fijne zeef.
- ⑥ Doe de groene olie in een gesteriliseerd potje. Zo blijft de olie een week goed. ■



'Cocina Nikkei' door Katinka Lansink Dodero € 29,99 Luitingh Sijthof