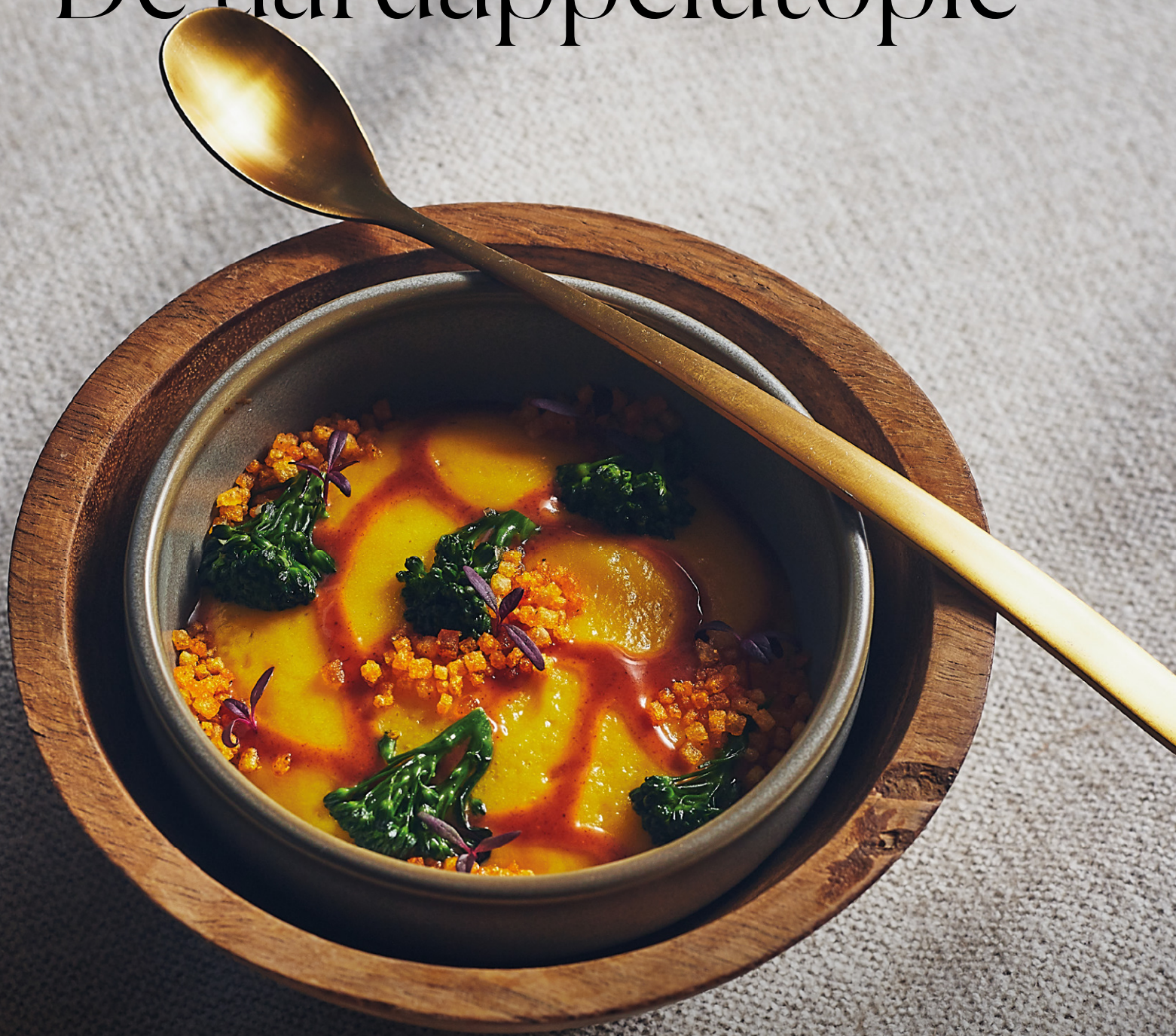


De aardappelutopie



Hoe niet-culinair het ook mag klinken, mijn lievelingseten is zonder twijfel de aardappel. Werkelijk álle bereidingswijzen met deze knol zijn verrukkelijk. Maar hoe oer-Hollands de aardappel ook mag voelen, oorspronkelijk komt hij uit Peru. Ik bracht dus met liefde een bezoekje aan twee totaal verschillende en toch verenigde Peruaanse restaurants – Nazka en Pachamama.

TEKST: LOTUS VAN OVERVELDFT FOTOGRAFIE: WILLEM VAN SANTEN

NAZKA

HET IS EEN grauwe, koude en vooral vroege vrijdagochtend als we op station Amsterdam Amstel uit de trein stappen. Desondanks besluiten we de tram links te laten liggen en lopen we langs de rivier naar restaurant Nazka in de Pijp. Alsof de weergoden al doorhebben wat voor moois er deze dag gaat gebeuren, begint te zon te schijnen zodra we Nazka in ons vizier hebben. We stappen binnen in een hal met vrolijke muurschilderingen en worden begroet door Koosh, de chef-kok van het restaurant. “Ik heb zin in vandaag!” zegt hij enthousiast. “Maar ik moet wel eerst nog wat mailtjes beantwoorden, kijk ondertussen vooral rond!” Terwijl Willem zijn spullen uitpakt, geef ik mijn ogen de kost; het interieur is kleurrijk, maar absoluut niet schreeuwerig.

Dat beamen ook Raul, de eigenaar van Nazka, en zijn zus Katinka, expert op het gebied van de Peruaanse keuken en auteur van de kookboeken *Mi Casa Peru* en *Cocina Nikkei*, die op dat moment binnen komen lopen. “Peruanen houden ontzettend van kleuren”, vertelt Katinka, die ons deze dag door de Peruaanse

keuken zal gidsen. Ze wijst op een muurschildering achter in het restaurant, waarop een man te zien is die een Incamasker vasthoudt. “Streetart zoals deze zie je veel in Barranco, de wijk in Lima waar mijn moeder vandaan komt. De bevolking daar is een mengeling van verschillende culturen, *mestizo* genoemd. Dat zie je ook terug in de Peruaanse keuken, die eigenlijk een smeltkroes is van keukens van over de hele wereld. Zo worden Spaanse, Italiaanse, Chinese, Japanse en precolumbiaanse Peruaanse culinaire gebruiken met elkaar gemengd, met als resultaat de hedendaagse Peruaanse keuken.” Die verscheidenheid van invloeden is te danken aan het rijke migrantenverleden dat Peru kent. Zo veroverden de Spanjaarden in de 16e eeuw het land en namen ze ui en knoflook mee. Later, halverwege de 19e eeuw, namen de Italianen pasta en pizza mee en introduceerden Chinese arbeidsmigranten rijst, soja en de kunst van het roerbakken. De Japanners voegden daar aan het eind van de eeuw nog rauwe vis aan toe. “Het mooie is dat al die verschillende keukens en culturen echt omarmd zijn door de Peruaanse

bevolking”, gaat Katinka verder. “De producten, gerechten en technieken zijn inmiddels helemaal ‘verperuaanst’.”

Lelijke knolletjes

In de keuken is Koosh intussen druk bezig de gerechten voor die dag voor te bereiden. Aan de muur hangen foto's van Koosh met zijn vrienden en familie, die in Peru en India wonen. Koosh zelf is in India geboren, maar op zijn dertiende verhuisd naar Lima. Zijn Indiase roots is hij echter nooit vergeten, en hij probeert dan ook om de smaken van zijn geboorteland te verwerken in de gerechten van Nazka. “Deze gerookte tamarindemayo is naar het recept van mijn moeder”, vertelt hij terwijl hij met een flesje schudt. “Die zullen jullie zo proeven.” Hij pakt een schaalje met onooglijke roze knolletjes erin. “Dit zijn oca”, gaat Koosh verder. “Die groeien in de bergen van Peru en worden daar heel veel gegeten. Ik combineer ze met aardappel in een millefeuille, maar je kunt ze ook rauw eten.” Hij snijdt een dun plakje van een oca en reikt het me aan. Hoe lelijk hij ook mag



zijn, zodra ik de oca in mijn mond steek, begrijp ik waarom hij zo geliefd is: het knolletje is fris, lichtzoet, doet een beetje denken aan rauwe aardappel en is lekker knapperig.

Terwijl ik mijn mond nog vol oca heb, loopt er een man met een krat de keuken binnen, die hij met een klap op het aanrecht zet. “Zo, lekkere vissies voor jullie!”, roept hij, en hij vertrekt weer. Peru heeft een groot kustgebied, dus het is niet verrassend dat er veel met vis wordt gekookt. “Hier maken we er tiradito van”, vertelt Koosh. “Dat is de Japans-Peruaanse versie van de traditionele ceviche, rauwe vis die wordt gemarineerd en ‘gegaard’ in bijvoorbeeld limoensap. Die marinade noemen we *leche de tigre*, tijgermelk.” Hij wijst op de voorbereide tiradito: plakjes rauwe zalm die in de vorm van een bloem op het bord liggen. “De vis in deze

vorm krijgen duurt erg lang, dus op een avond dat ik er tachtig moet maken doe ik het niet zo. Maar voor de foto is het wel mooier”, lacht hij.

Kunstwerkjes

Hoe meer Koosh vertelt over het eten, hoe langer geleden het ontbijt voelt. Gelukkig is Koosh een efficiënte chef-kok en zet hij binnen de kortste keren drie ware kunstwerkjes van gerechten op tafel. Het eten kan echter nog niet beginnen, want hij wil aan tafel nog de laatste hand leggen aan zijn creaties. Met grote precisie spuit hij ieniemienie toefjes misomayo op de plakjes zalm, waar hij met een pincet nog paarse kiemgroente op legt. Vervolgens schenkt hij de tijgermelk in de bloemvorm. “Deze is gemaakt van gekonfijte en geroosterde ui, wat hem een diepere smaak geeft.”

Koosh: “Iedereen houdt van aardappel met saus.”

Hij zet de tiradito naast de millefeuille van oca en aardappel, die is overgoten met een patroon van kleurrijke sausjes. “Iedereen houdt van aardappel met saus”, lacht Koosh, en ik kan het alleen maar met hem eens zijn. “Deze is geïnspireerd door de Vinicunca, de regenboogberg in Peru.” Als laatste presenteert hij zijn variant van causa, een van de bijna 500 nationale gerechten van Peru. Traditioneel wordt die gemaakt van twee lagen aardappelpuree, met daartussen een vulling van tonijn- of kipsalade. “Causa is een redelijk zwaar voorgerecht”, legt Koosh uit. “De eerste keer dat ik het at vond ik het echt niet



lekker, maar hoe meer je ervan eet, hoe lekkerder het wordt. Het doet me ook wel denken aan Nederlandse stamppot.” Om de causa wat lichter te maken heeft Koosh hem gemaakt van de steeltjes van bimi, die hij heeft gemarineerd in de tamarindemayo waar hij eerder over vertelde. Daarop heeft hij een luchtige aardappelmousse, die hij garneert met extra tamarindemayo en bimiroosjes. “Tast toe!” zegt hij. “De zalm kan niet te lang in de tijgermelk liggen, dan wordt hij te gaar.” Dat laat ik me geen tweede keer zeggen en samen met Willem, Katinka en Raul neem ik plaats aan de tafel.

Ik wist niet goed wat ik me moest voorstellen van de Peruaanse keuken, maar na de eerste hap causa ben ik verkocht. Ik heb op heel wat plekken heerlijk gegeten, maar zó smaakvol nog nooit. De bimi is perfect gaar en de zijdezachte



aardappelmousse smelt op mijn tong; het zoetzure van de tamarindemayo past er perfect bij. Ik neem direct een hap van de tiradito en, hoe cliché ook, het is wederom een ware smaakexplosie. De tijgermelk van gekonfijte ui is intens smaakvol en ik denk niet dat ik ooit eerder zulke verse zalm heb gegeten. De Vinicunca-millefeuille kan bijna niet meer tegenvallen en dat doet hij gelukkig ook niet – de laagjes aardappel en oca zijn zacht en toch knapperig en de sausjes, gemaakt van verschillende Peruaanse pepers en kruiden, zijn heerlijk romig. Het valt me direct op dat het gerecht een beetje scherp is, maar absoluut niet pittig. “Pepers zijn in Peru echt meer een smaakversterker dan een ingrediënt om pit toe te voegen”, legt Katinka uit als ik dit opmerk. “Lekker hè?”

Oprecht

Terwijl we genieten van Koosh’ creaties vertelt Raul over de naam van zijn restaurant. “Ik wilde een naam die direct duidelijk maakte dat het om Peruaans eten ging”, vertelt hij. “Daarnaast wilde ik dat de naam uitspreekbaar en makkelijk te onthouden was. In eerste instantie dacht ik aan ‘Lima’, maar er zijn al talloze restaurants die zo heten. Uiteindelijk ben ik dus gegaan voor Nazka, naar de Nazcalijnen in Peru; die zijn direct herkenbaar en ook heel beeldend. Zo vormden ze inspiratie voor Keith Haring, maar ook voor het logo van Nazka.” Raul gebaart naar het raam, waarop de naam van het restaurant uit één enkele lijn is gevormd. Het is duidelijk dat Raul en zijn team veel aandacht hebben besteed aan hun visie voor Nazka. Toch kan ik me voorstellen dat het lastig is een rela-

tief onbekende keuken in Nederland op de kaart te zetten. “Dat is zo, maar de smaken van Peru lijken het Nederlandse publiek toch aan te spreken”, zegt Raul. “Er zijn altijd mensen, vooral jonge mensen, die nieuwe dingen willen proberen. Daarnaast is de Peruaanse keuken wel in opmars: een aantal van de beste restaurants ter wereld is te vinden in Lima.” “Ik denk dat dat een blijvende trend is”, vult Katinka aan. “Dat zie je bijvoorbeeld aan superfoods, zoals maca, quinoa en incabessen. Die komen allemaal uit Peru.” Raul knikt. “Daarnaast willen we echte kwaliteit bieden, zoals je die in Peru ook ziet. We proberen de Peruaanse keuken zo goed en oprecht mogelijk neer te zetten.”

Je vindt Nazka op de Van
Ostadestraat 352-354 in Amsterdam.





PachaMama

K KAN NU al zeggen dat die missie volbracht is, en met een beetje heimwee naar een land waar ik nog nooit geweest ben neem ik afscheid van Koosh en Raul, met de belofte nog terug te komen om het hele menu te proberen. Ondanks de vele indrukken zit onze dag er nog niet op en Willem, Katinka en ik stappen in een taxi naar Amstelveen, om ons daar te wagen aan de Japans-Peruaanse keuken van Pachamama, dat 'Moeder Aarde' betekent. Na een korte doch wilde rit zien zowel Willem als ik een beetje groen, dus we snuiven nog even wat frisse lucht op de parkeerplaats van het winkelcentrum waarin Pachamama zich bevindt. Na het bruisende leven in de Pijp is dit wel even wat anders.

Wanneer we onszelf wat moed in hebben gesnoven, lopen we het winkelcentrum binnen. Op het eerste gezicht lijkt het uitgestorven, maar zodra we door de ramen van Pachamama naar binnen kijken, zien we waar het volk zich heeft opgehoopt: de lunchdrukte is duidelijk begonnen. Even zijn we bang dat we nergens meer kunnen zitten, maar Silvana, samen met haar man Fabio eigenaar van de streetfoodbar, heeft voor ons een plekje vrijgehouden aan één van de twee lange tafels. Voor veel meer is er in Pachamama geen ruimte: tegenover de tafels staat een lange toonbank, met daarachter direct de open keuken. Daarin is het een gezellige drukte: vrolijke salsamuziek klinkt uit de boxen en de koks roepen in het Spaans naar elkaar over bestellingen. Heerlijke etensgeuren drijven

over de toonbank naar ons toe en hoewel het er zo koud is dat we onze jassen nog maar even aanhouden, is het ontzettend knus.

Nadat we hebben plaatsgenomen aan de tafel komt Silvana aangesneld met een kan met een roodpaarse drank. "Dit is chicha morada, een Peruaanse limonade", legt ze uit. "Die wordt gemaakt van onder andere paarse mais, kaneel, kruidnagel en steranijs." Ik neem direct een slok en wil vervolgens blijven drinken: de smaak is heerlijk zoet, kruidig en toch verfrissend; bijna verslavend. Terwijl een tas vol gerechten met een bezorger mee de deur uitgaat, heeft Silvana even tijd om ons te vertellen over haar restaurant. Silvana is geboren in Peru en woont sinds een aantal jaar in Nederland. Fabio is Braziliaans-Japans en samen hebben ze Pachamama opgericht, oorspronkelijk als foodtruck. "Daar waren we wel druk mee", vertelt Silvana. "In de zomer stonden we elk weekend op een ander festival." Tijdens de coronacrisis waren er uiteraard geen festivals en moesten ze het over een andere boeg gooien. "Toen hebben we deze vaste plek gevonden, zodat we maaltijden konden bezorgen en laten afhalen. Nu na de crisis weten de mensen ons gelukkig nog steeds te vinden." Dat statement bewijst zichzelf meteen, want er komt een grote groep hongerige mensen binnengelopen en Silvana haast zich weer naar de keuken.

Het eten dat ze bij Pachamama serveren is een combinatie van Peruaans en Japans, ook wel Nikkei genoemd. "De oorsprong van de Nik-



Lotus: "De chicha morada is zoet en verfrissend; bijna verslavend."

keuken is heel interessant", vertelt Katinka. "Eind 19e eeuw kwamen Japanners als arbeidsmigranten naar Peru, omdat daar een flink tekort aan arbeiders was. Zij werden aan het werk gezet op plantages, waar ook al Chinese arbeidsmigranten werkten, die allerlei producten hadden meegenomen uit hun thuisland. De Japanners wilden graag hun eigen gerechten maken, maar hadden daar uiteraard niet de ingrediënten voor. Daarom zijn ze gaan koken met de Chinese en Peruaanse ingrediënten die ze wél voorhanden hadden en zo ontstond een heel interessante fusionkeuken: Peruaanse uitbundigheid met Japanse perfectie en ingetogenheid; kleurrijk en toch elegant."

Sushi met fiesta

Inmiddels is de drukte in het restaurant een beetje weggeëbd en nodigt Silvana ons uit een kijkje in de keuken te nemen. Daar is Fabio druk in de weer met een wokpannen, waarin hij een gerecht behendig flambeert. Met een tang haalt hij een octopus uit een grote pan. De warmte van de drukke keuken is meer dan welkom, en onze jassen kunnen uit. Aan de andere kant van de keuken begint Silvana met de bereiding van sushi, op Nikkeiwijze. "De sushi zelf is echt Japans, dat heb ik geleerd van Fabio's



vader”, vertelt ze. “Het zijn de toppings die het echt een Peruaans tintje geven.” Ze wijst naar een paar uramaki. “Hier doen we krab in, dat is echt Japans, maar in de topping verwerken we passievrucht en pepers, en dat zijn dan weer een heel Peruaanse smaken.” Op andere uramaki legt ze gefrituurde zoete aardappel, anticucho-saus en huancainasaus, allemaal Peruaans. Het resultaat is klassieke sushi, maar dan een stuk kleurrijker. “Sushi met fiesta!” zegt Willem.

Net zo fleurig is de causa die op een groot dienblad naast de sushi ligt – knalgeel is-ie en inderdaad met de traditionele laagjes die Koosh al beschreef. “Dat gele komt niet door kurkuma of een andere kleurstof”, legt Silvana uit. “Dat komt echt door de soort aardappel die we gebruiken. Traditioneel maken we het met Peruaanse gele aardappel en gele peper, maar die is hier lastig te krijgen. Eigenheimers werken gelukkig ook heel goed!” Hoe verzoet we hier in Nederland ook mogen zijn op ‘onze’ aardappel, oorspronkelijk komt hij uit Peru, waar ze een paar duizend verschillende soorten kennen, wat voor mij als een droom klinkt. Ook aan maissorten is er geen gebrek: het land kent meer dan vijftig verschillende soorten mais, waaronder de choclo die Silvana ons aanbiedt.

De korrels zijn ongeveer vijf keer zo groot als ik gewend ben van de mais die je hier in de supermarkt koopt. De choclo is ook een stuk minder zoet en lijkt qua smaak en textuur op een heel kruimige aardappel. “Die strooi ik straks over de causa”, zegt Silvana. “Maar eerst de ceviche!” Uit verschillende bakjes gooit ze behendig ingrediënten bij elkaar om een tijgermelk te maken. “We maken bij Pachamama alles zelf, ook de leche de tigre. Ik doe er ook graag gember in. Dat is ooit meegenomen door de Chinezen, maar het wordt nu veel gebruikt in de Peruaanse keuken.” Ik proef van de tijgermelk en moet meteen hoesten – daar zit inderdaad veel gember in, maar lekker is het wel! Silvana moet lachen. “Nu begrijp je waarom het zo heet: van tijgermelk word je sterk. Drink het ook maar eens als shotje als je een kater hebt: die kater is meteen weg!” Ze lepelt stukjes dorade en ui door de tijgermelk en schept de ceviche op de causa om er een causa acevichada van te maken.

Almuerzo

We willen al aanvallen, maar Silvana heeft nog een finishing touch en tovert een fles Inca Kola op tafel. De frisdrank is fluoriserend geel en bubbelt, als een toverdrankje uit een boek. “Een tweeliterfles hiervan zetten ze in Peru overal op tafel”, vertelt Katinka terwijl ze ons inschenkt. “Het is echt de nationale frisdrank, nog populairder dan gewone cola!” De Inca Kola is mierzoet en smaakt naar bubblegum. Vreemd genoeg past het toch bij de sushi en de causa, die binnen de kortste keren van het bord in onze buiken verdwenen zijn. De Peruaanse toppings van de sushi geven echt iets extra’s aan het gerecht, iets vrolijks en zonnigs waarvan je wil blijven eten. De causa acevichada barst van de smaken en texturen – zout, zuur, romig, fris en scherp en, zoals Koosh al waarschuwde, inderdaad flink machtig.

Desondanks is er zeker nog een plekje over voor Fabio’s lomo saltado, een roerbakgerecht van biefstukreepjes, tomaat, ui en aardappel



met de befaamde Pachamama Nikkeisau. Terwijl we wachten tot het klaar is biedt Silvana's moeder, die voor drie maanden vanuit Peru naar Nederland is gekomen, ons aan haar maissop met pens te proeven. Dat slaan we uiteraard niet af en we lepelen de soep gretig naar binnen. In eerste instantie dan, want met de pens hebben zowel Willem als ik toch wel even moeite. We proberen het heldhaftig op te eten, maar komen uiteindelijk toch niet over ons Nederlandse smaakpalet heen en laten de pens achter in het bakje. De soep zelf valt wél heel erg in de smaak en Silvana's moeder accepteert glimlachend onze poging-tot-Spaanse bedankjes. Inmiddels is de lomo saltado ("Spaans voor 'springend rund', vanwege het roerbakken", legt Katinka uit) klaar en kunnen we weer genieten van een intens smaakvol gerecht. We eten met z'n drieën van één bord. "Dat is heel normaal in Peru", zegt Silvana. "De lunch, *almuerzo*, is de allerbelangrijkste maaltijd van de dag, dat doe je samen en daar neem je de tijd voor. 's Avonds eet je wat lichters, omdat je

Lotus: "Voor mij als aardappelliefhebber lijkt Peru echt een utopie."

daarna naar bed gaat." Mijn mond wil van de lomo saltado blijven eten, maar mijn buik zit nog vol van de causa en de sushi. Het toetje dat Silvana daarna aanbiedt moet ik dus tot mijn grote spijt afslaan, maar een grote zak paarse mais om thuis chicha morada van te maken neem ik wél mee naar huis.

In de trein terug naar Nijmegen moet ik vechten tegen de slaap, zó vol van al het lekkere eten zit ik. Ik begrijp meteen waarom Peruanen 's middags *siesta* houden. De gerechten van beide restaurants die ik vandaag heb bezocht waren totaal verschillend, en toch kwamen ze in hoe smaakvol en kleurrijk ze waren echt overeen – wat mij betreft dé samenvatting van de Peruaanse keuken. Mijn volle buik wint het uiteindelijk van mijn oogleden en ik droom over de vele aardappelsoorten die het land rijk is. Voor mij als fervent aardappelliefhebber lijkt Peru echt een utopie, dus in de toekomst boek ik zeker een retourtje – of misschien wel een enkeltje.

Je vindt Pachamama in winkelcentrum Kostverlorenhof 17 in Amstelveen.



Receptuur: Katinka Lansink-Dodero, uit: *Mi Casa Peru*

Causa limeña con pollo Limeens aardappeltaartje met kip

🔪 Makkelijk 🕒 ca. 45 min.

Ingrediënten voor 4 personen

2 kruimige aardappels *eigenheimers of Peruaanse gele aardappels*

2½ limoen *alleen het sap, uitgeperst*

1 tl zout

150 g kipfilet

½ stengel bleekselderij

1 teen knoflook

½ wortel

2 el mayonaise

½ tl zwarte peper

½ ui *fijngesnipperd*

½ tomaat *fijngehakt*

4 takjes koriander *incl. steeltjes*

1 avocado *in fijne plakjes*

evt. aardappelknijper

vershoudfolie

garneerring van 8 cm Ø

1 Kook de aardappels 30 minuten met de schil. Laat afkoelen en trek de schil er in één keer af als de aardappels lauw zijn. Pureer de aardappels als ze nog warm zijn, met de hand of een aardappelknijper. Laat helemaal afkoelen. Meng de koude puree met het sap van ¾ limoen en het zout. Maak een grote bal van de puree, pak hem in met aardappelpuree en leg in de koelkast.

2 Kook de kipfilet in water met de bleekselderij, knoflook en wortel tot de kip gaar is. Haal de kip uit de pan en trek hem uit elkaar. Voeg de mayonaise, de zwarte peper, de fijngesnipperde ui en tomaat toe en schep er op het laatst voorzichtig de korianderblaadjes doorheen.

3 Plaats de garneerring op een bord. Doe 1 cm aardappelpuree in de garneerring, leg daarbovenop een laagje avocadoplakjes en daarbovenop het kimpengsel. Herhaal tot de garneerring vol is. Snijd de causa in stukjes en serveer.

Per portie: ca. 246 kcal

11 g eiwit · 16 g vet · 12 g koolhydraten