DE TELEGRAAF
ZATERDAG 3 OKTOBER 2026

CULINAIR

EXOTISCHE SMAAKMAKERS GROEIEN GEWOON IN DE LIER

OP PEPERSAFARI IN HET WESTLAND



Ze schitteren in de schappen en in internationale keukens: pepers. Heel exotisch, maar veel van die smaakmakers groeien gewoon in het Westland. Op pepersafari met kookboekenschrijfster en hittefanaat Katinka Lansink Dodero. „Bij brand, blus met karnemelk."

door **Annemart van Rhee**
foto's **Jean-Pierre Jans**

Pepers zijn hot. Letterlijk en figuurlijk. Kijk naar de populariteit van chili-olie, -limonades, -kaas en zelfs -ijs. Ook maken hot honey, pittige fermentatie en allerlei spicy toppings furore.

Wat velen niet weten: diverse pepers zijn helemaal niet zo scherp, maar geven gerechten slechts een 'klein kickje' of zorgen voor een extra rokerige, diepe dimensie, vertelt Katinka Lansink Dodero, auteur van onder meer De bijbel van de Peruaanse keuken.

„Zo heeft de donkerbruine aji panca een aardse, rozijnige en romige smaak. Wanneer je van deze gedroogde variant een saus maakt, heb je een hemels product waarmee je vlees kunt marineren en waarin je groenten of zeevruchten kunt roerbakken. De aji mirasol (de gedroogde variant van aji amarillo, red.) wordt veel gebruikt in ceviches en stoofschotels en zorgt voor een rokerige, fruitige smaak. In Peru drogen ze die in de bergen, ik doe dat thuis in Amsterdam gewoon op mijn balkon."

Smaakmakers

Om de veelzijdigheid van peners te illustreren, neemt de schrijfster met Peruaanse roots ons mee op pepersafari in het Westland. Want veel van die exotische smaakmakers groeien gewoon in een plaats met de oer-Hollandse naam De Lier. Daar staan de kassen van Westlandpeppers, die in totaal 86.000 vierkante meter ofwel twaalf volwassen voetbalvelden vol met pepers herbergen. Het is zo groot dat sommige werknemers er de fiets nemen om hun gangpad van de dag te bereiken. Jaarlijks produceert Westlandpeppers dan ook vele tonnen aan hitte. Alles wordt handmatig geoogst, zeer arbeidsintensief.

Alsof je een broeierige jungle in glas betreedt, zo voelt het tussen de groene gewassen die meters omhoog kronkelen. Ertussen hangen groene, gele, rode en bijna zwarte pepers als een soort kleurige decoratie. Langwerpig en spits, gedrongen, bijna rond.

24 Soorten

Westlandpeppers telt zo'n 24 soorten die in binnen- en buitenland worden verkocht, vertelt expert en teler Bram Kloosterman. Ze representeren alle internationale keukens: onder meer de Spaanse rode en groene pepers en padrons, Surinaamse adjuma's en Madame Jeannettes, Mexicaanse jalapeno's, Indonesische rawit en de Peruaanse aji panca en aji amarillo. Ze variëren nogal in smaak en impact: van zoetig met een kickje (rood) tot wat bitterder en scherper (groen), rokerig (aji amarillo) en behoorlijk robuust (adjuma).

„Pepers drogen doe ik gewoon op mijn balkon in Amsterdam."

Daarnaast heb je de beruchte Amerikaanse Carolina Reaper, vaak tijdens eetwedstrijden gebruikt als bewijs en statussymbool dat je keel een voering van schuurpapier heeft. „Het is een leuke gimmick tijdens eetcompetities. Maar producenten gebruiken hem bijvoorbeeld wanneer ze grote hoeveelheden saus maken. Dan hoef je geen honderden chili's te gebruiken, een Reaper volstaat."





'Hitte-fanaat' Katinka Lansink Dodero en Westlandpepper-teler Bram Kloosterman in een kas met gele en groene chili's.

Op de Scoville-schaal, die de heetheid van pepers meet, scoort de Reaper maar liefst 1,5 miljoen eenheden. Alleen Pepper X – 2,6 miljoen eenheden – overtreft die brandhaard, maar deze is momenteel niet als verse chili verkrijgbaar. Ter vergelijking: tabascosaus scoort 5000 eenheden, een aji panca 1500, cayennepeper 50.000, rawit 100.000, een habanero-peper en een rawit 350.000 op de Scoville-schaal en pepperspray vijf miljoen.

Bijna alle aanwezigen skippen daarom de kans om een flinter van de reaper te proeven. Op een na: „Oef, mijn huig smelt."

Katinka komt met goede blustips mocht je te heet hebben gegeten. Ze maakte zelf voor het eerst kennis met het begrip spicy toen ze vier was. „Ik dronk een flesje Tabasco leeg dat ik op tafel zag staan, dacht dat het Roosvicee was. Mijn broer gaf me water. Niet doen! Hitte kun je blussen met melk, karnemelk, yoghurt, rijst, mais en avocado. De vetten en lactose temperen de scherpte."

Nog een weetje: bij warm weer kun je heel goed een peper eten; je brein zorgt ervoor dat je lichaam in de koelstand gaat. Bram komt met bewaaradvies: pepers kun je goed in de diepvries leggen. Maar wel voor beperkte periode en liefst verpakt in plastic: „Anders krijg je vriesbrand en dat vermindert de smaak. Sowieso zou ik ze niet langer dan twee maanden bewaren. Daarna houd je minder aroma's over."

> Groene, gele, rode en bijna zwarte chili's

Sudderen

Katinka gebruikt pepers in bijvoorbeeld ceviches met vis en citrus, in kleurige salades en in soepen en sauzen. Soms in kleine stukjes, dan weer gedroogd en vermalen verwerkt tot pasta.

Bram vertelt dat pepers Zuid-Amerikaanse (fruit) salsa's een extra hit geven: bijvoorbeeld mango, ananas of papaya in combinatie met chili's.

„Maar je kunt het ook meestoven in gerechten zoals roti of rendang. Wie voor meer hitte gaat, voegt de peper in stukjes toe. Maar je kunt hem ook inprikken en in zijn geheel mee laten sudderen. Dan heb je wel de aroma's, minder de scherpte. Haal de peper eruit en durfals kunnen die later alsnog in zijn geheel opeten. De zaadlijsten en de pitjes bevatten de meeste heat."



FOTO SASKIA VAN OSNABRUGGE

Chili-Pindasaus

Deze salsa wordt veel gebruikt als dipsaus en kan in alle warme gerechten worden gebruikt als lekkere spicy toon met smaak. Tip: gemengd met mayonaise wordt het een heerlijke frietsaus.

Ingrediënten
150 ml zonnebloemolie + extra om in te bakken,
1 rode ui,
2 teentjes knoflook,
300 g rocoto's of Spaanse pepers, de zaadlijsten verwijderd en fijngesneden,
2 takjes koriander,
1 takje bladpeterselie,
100 g mozzarella,
2 el geroosterde pinda's,
2 tl zout,
1 tl rietsuiker,
3 el witte wijnazijn

Bereiding
Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en fruit daarin 5 minuten de ui, knoflook en rocoto's of Spaanse pepers. Voeg de koriander, bladpeterselie, mozzarella, pinda's, het zout, de rietsuiker en 150 milliliter olie toe en maal fijn. Voeg de wittewijnazijn toe en schenk alles door een fijne zeef.
Schep de saus 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 salsa blijft nog 2 weken goed. Je ziet vanzelf dat de kleur donkerder wordt en dat de salsa gaat schiften. Als de salsa niet meer goed is, ruikt hij zuur.

PROEVEN 8- Satkara, Amsterdam



Nepalese koks in de keuken van Satkara. De smaken en geuren van de Nepalese en Indiase keuken hebben veel overeenkomsten. FOTO'S JEAN-PIERRE JANS

Smaakvolle uitzondering

VRIJ bezoekt elke keer een restaurant dat naar verwachting de moeite waard is. Dat zit 'm in de ambiance, de service en natuurlijk het eten! Dit keer proeven we bij het Indiaans/Nepalese restaurant Satkara in Amsterdam.

Indiaas én Nepalees op één menukaart. Het gebeurt vaker, maar voegt het iets toe? De Indiase keuken heeft zijn eigen dna en is zo divers en uitgesproken dat je je afvraagt wat er nog te winnen valt met een Nepalese keuken erbij.

Maar bij fine dining is alles anders, dus wie weet worden we verrast bij Satkara, het restaurant dat onlangs in hartje Amsterdam zijn deuren opende.

Het restaurant zit in de Reguliersdwarsstraat, de straat die jarenlang wereldberoemd was als dé uitgaanstraat van de gay community. En daarvan is weinig meer over. Pizzeria's, steakhouses en Indiase restaurants wisselen elkaar af, met vooral toeristen op het terras.

Hoewel dat weinig goeds belooft, blijkt Satkara, aan het eind van die straat, de smaakvolle uitzondering. Een bescheiden entree en een stijlvolle inrichting maken meteen duidelijk dat je niet in een tourist trap terechtkomt.

Ook de bediening laat zien dat het hier draait om echt genieten. Alles lijkt te kloppen, de timing, de amuse, de sfeer. Onze gastheer maakt meteen korte metten met die Indiase en Nepalese keukens onder een dak. De smaken en geuren van de Nepalese en Indiase keuken hebben nu eenmaal veel overeenkomsten, dat is het.

Op zijn aanraden kiezen we voor het viergangenmenu, waarbij de Nepalese invloed vooral in de momo's zit. Dat zijn een soort dumplings, kleine gestoomde deegpakketjes gevuld met vlees of groente.

De soepvariant die wij krijgen, laat even op zich wachten omdat alles vers wordt gemaakt. En dat proef je. De gestoomde momo met kip ligt in een soep die een pindabasis heeft. En is goed op smaak, hoewel ik me wel afvraag wat er was gebeurd wanneer ik vooraf niet had aangegeven dat Hollandse, en geen Indiase pittigheid mijn voorkeur heeft.

Op de wijnkaart is het aanbod groot, maar er is slechts een Indiase wijn te vinden: Sula Chenin Blanc. Deze is zowel per glas als per fles verkrijgbaar (respectievelijk €7 en € 32) In deze frisse wijn herken je vooral groene appel, en dat smaakt naar meer.

De twee voorgerechten zijn de Chicken Papri Chaat en Hariyali Chicken Tikka, vooral bekend als streetfood. De Papri Chaat bestaat uit knapperige deegschijfjes, gecombineerd met kip, yoghurt, tamarinde, kruiden en chutney. Het contrast van knapperig en zacht, zoet, zuur, fris en pittig, maakt dit tot een smakelijk geheel. Bij de Hariyali Chicken Tikka maakt vooral de marinade van de kip indruk. Hariyali betekent groen en refereert in dit geval aan de groene marinade, waar we kruiden als koriander, munt, gember en groene chili denken te proeven.

De Butter Chicken een van de bekende, toegankelijke Indiase gerechten. Hoewel dat lang niet altijd het geval is bij een Indiaas restaurant, is de curry hier rijk en romig. De Lamb Masala is een mengsel van specerijen waarbij je de verschillende lagen proeft, zoals komijn en koriander. En bij de King Prawn Masala is vooral de balans tussen de masala en de smaak van de garnalen dik in orde.

Dan het dessert, laten we dat verrassend noemen. Beetroot Halwa is gebaseerd op het bekende klassieke zoete gerecht waarbij rode biet de basis vormt. Deze is met de nodige specerijen en met melk en suiker ingekookt, en in dit geval gecombineerd met onder meer mascarpone en frambozen. Een mooie afsluiter van het gekruide menu.

Babette Wieringa





Satkara

Reguliersdwarsstraat 88, Amsterdam
satkara.nl
Segment: Indiase/ Nepalese fine dining
Sfeer: Onderhoudend, relaxed
Service: informeel en informatief
Prijs: viergangen tasting menu: €64. Voorgerechten vanaf €8, hoofdgerechten vanaf €25