



Peruaans koken met Nederlandse aardappels

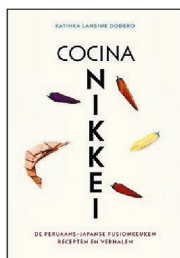
K

— Karin Luitens
wereldkeuken



Geen betere manier om een land te leren kennen dan door eruit te koken. Dus vergeet de drukte op Schiphol en de Route du Soleil, Zomertijd neemt je mee op kookboekenreis. Karin Luiten luncht met receptenschrijver Katinka Lansink Dodero die haar, en jou, laat proeven van **Peru**.

tekst **Karin Luiten**
foto **Rosalie van der Does**



Katinka Lansink Dodero

Cocina Nikkei

Luiting Sijthoff;
244 blz. €29,99

In deel drie van deze lekkere zomerserie ga ik lunchen bij Katinka Lansink Dodero, dochter van een Nederlandse vader en een Peruaanse moeder. Ze schreef een kookboek over de Peruaans-Japanse fusionkeuken, *Cocina Nikkei*. Een unieke combinatie van Japanse verfijning en Peruaanse kleurrijke uitbundigheid met veel lokale ingrediënten en sausjes. Ontstaan dankzij Japanse immigranten die eind negentiende eeuw naar Peru trokken.

Na de afschaffing van de slavernij was er een groot tekort aan plantagearbeiders en werd van overheidswege van alles in de strijd gegooid om buitenlandse gastarbeiders te trekken, zoals met fraaie slogans als 'Leef vlak bij het strand in een land waar het nooit regent, verfrist door een zachte bries'. Met grote culinaire gevolgen.

Lansink Dodero komt net uit haar werk gerend, maar heeft al van alles voorbereid. Terwijl ze een ijskoud glaasje chicha morada (limonade van paarse mais met ananas) inschenkt, vertelt ze over het belang van lokale producten. Niet alles laten invliegen, in Nederland heb je ook prima aardappels, vis en quinoa.

Haar moeder is haar grote voorbeeld. Die kookte vroeger thuis altijd Peruaans, maar omdat Peruaanse ingrediënten niet verkrijgbaar waren, deed ze dat met Nederlandse spullen. En

juist omdat ze improviseerde met wat er wél was, heeft ze de liefde voor de keuken van Peru kunnen doorgeven aan Katinka en haar twee broers, van wie er één een Peruaans restaurant runt, Nazka.

Ze vraagt of ik de gyoza (Japanse ravioli) wil bakken. Die blijken gevuld met een onverwacht ingrediënt: eendenlever. Wel beslist een diervriendelijke variant, benadrukt ze. En zo gek is het niet, want in Peru wordt heel veel eend gegeten. In haar compacte keuken vol potten met zowel gedroogde als verse pepers (ajies) ga ik op zoek naar een koekenpan, terwijl Lansink Dodero lachend vertelt hoe ze op vijfjarige leeftijd per ongeluk een flesje tabasco half leegdronk, omdat ze dacht dat het roosvicee was. "Daarmee werd ik een soort Obelix die in de ketel met toverdrank was gevallen."

Ze is nog altijd dol op pittige sausjes en dat komt goed uit, want niet voor niets noemden de Inca's chilipepers al 'het echte goud'. Ze nam contact op met een Westlandse kweker die in-tussen allerlei Peruaanse pepers teelt, en samen brachten ze een serie sauzen op de markt, "want Peruanen doen overal zelfgemaakte sauzen op, onder en doorheen".

Terwijl ze gember fijn snijdt voor de sumisosaus die hoort bij de gamba's (zie recept op volgende pagina), geeft ze een klei-

ne geschiedenisles over hoe de smeltkroes van de Peruaanse keuken ontstond: "De Spaanse veroveraars introduceerden citrusvruchten en uien, de Chinese contractarbeiders brachten sojasaus, gember, lente-ui en rijst mee en de Japanners hun liefde voor alle soorten vis en snijtechnieken."

Later, in 1959 ontstond in het eerste Peruaans-Japanse restaurant de tiradito, het Japanse zusje van het bekende Peruaanse gerecht ceviche. Waar Peruanen de vis garen in kleine blokjes in een zogeheten tijgermelk op basis van heel veel limoen-sap, sneden de Japanners de vis in dunne rauwe plakjes, als sashimi, en overgoten die pas op het laatst met tijgermelk, aangevuld met sojasaus en gember.

De Nikkei keuken was geboren en is uitgegroeid tot grote gastronomische hoogten. Peruanen gaan er graag voor naar een restaurant, maar je kunt het ook thuis maken. Lansink Dodero bakt nog even snel de gamba's, dan nemen we plaats aan haar lage Japanse eettafel.

De gebakken gyoza staan er al, en ook nigiri masu kabayaki (rijsthapjes met forel), maki acevichado (sushirilletjes met ceviche bovenop) en spiesjes met pulpo in olijvensaus. Alles gaat schoon op, en dat is maar goed ook, want eten laten staan is in Peru hoogst onbeleefd.

[Recept op volgende pagina](#)