

WHAT'S COOKING?

TEKST LORENZO LEDEL

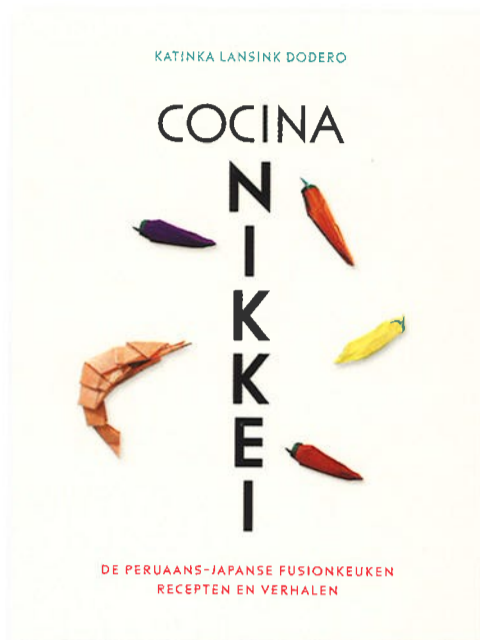


SEIZOENSINSPIRATIE

De Volkskrant lees ik al geruime tijd niet meer (hoewel ik daar decennia geleden mijn briljante loopbaan ben begonnen) en dat vind ik geen ramp, alleen het is wel jammer dat ik de restaurantrecensies van Hiske Versprille mis én Yvette van Boven niet volg in het magazine van de krant. Maar zie: *no problem*, want een flink aantal van Yvette's bijdragen zijn verzameld in *Jaarrond. Verhalen en recepten*. Het boek is minder bijzonder vormgegeven dan ik van Van Boven gewend ben, maar goed, dat maakt haar recepten en leuke verhalen niet minder prettig en inspirerend. Ik ben gewoon gek op haar illustraties en knip- en plakwerk enzo. De recepten in *Jaarrond* zijn per seizoen gerangschikt, wat maakt dat u in principe alles gemakkelijk kunt krijgen – als u zich aan dat seizoen houdt dus. Veel groenten (ik blijf daarom toch iets vaker uit haar andere boeken koken) maar dat is gelukkig geen dogma: Yvette houdt er gewoon van en ik wat minder.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,

ISBN 9789038813257, € 32,99



POPULAIR PERU

Peru staat al geruime tijd op mijn lijstje om eens te bezoeken: het land wordt al jaren verkozen tot 'Beste culinaire bestemming ter wereld' en een aantal restaurants staat aan de top in allerlei lijstjes van 'beste restaurants'. Ook hier wint de Peruaanse keuken nog steeds aan populariteit, en groeit het aantal restaurants waar – onder veel meer; Peru kent een breed scala aan smaken – genoten kan worden van ceviche en tiradito. Wij bespraken al eerder *Mi casa Peru*, het eerste kookboek van Katinka Lansink Dodero, en nu is daar *Cocina Nikkei*, waarin zij dieper ingaat op de samensmelting van de Japanse en Peruaanse tradities. Katinka heeft een Peruaanse moeder die haar de liefde voor Peruaans eten bijbracht. Op een paar specifieke zaken na, die goed bij toko's of via internet te verkrijgen zijn, kunt u veelal Nederlandse producten gebruiken voor de recepten. Een aantal daarvan staat vanaf pagina 26 in dit nummer van *Vision*.

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff,

ISBN 9789021036267, € 29,99



MEER, MEER, MEER...

Een nieuwe uitgeverij met de uitdagende naam Pig Butts die direct drie kookboeken uitgeeft over vlees: tja, die titels hebben zij natuurlijk naar *Vision* gestuurd. Waar de geurige rook van de Big Green Egg het balkon extra gezellig maakt, en waar vlees (wel uitsluitend van topslagers en van dieren die een goed leven hebben gehad) nog steeds welkom is. In de overvolle markt van barbecueboeken nog een paar kloeke werken neerzetten is wel gedurfd. Maar de auteurs (in het geval van *Het ultieme vleesboek* chef en horeca-conceptontwikkelaar Zowie Tak) weten waar ze het over hebben en dragen die kennis gedegen over, voordat zij aan de recepten toekomen. Die recepten – en de foto's – zijn om van te watertanden. Al mag je dat tegenwoordig geloof ik niet meer zeggen van de veganpolitie. Ook in deze serie verschenen: *Het ultieme kamadoboek* en *Het ultieme open vuur- en braaiboek*.

Uitgeverij Pig Butts,

ISBN 9789083139814, € 29,95

De k
van S
en vele
Mich
sterren

Paling biedt veel culi
Wij leveren rechtstree
info@paling.nl tel. 033 29



DE AS PERU-JAPAN

Katinka Lansink Dodero, dochter van een Peruaanse moeder, gaf een heerlijk *Peru-meets-Japan* vervolg aan haar eerste kookboek, *Mi casa Peru*. Van *Cocina Nikkei* staat een bespreking op pagina 50 in deze *Vision*.

DORADECEVICHE NIKKEI

Voor vier personen / bereiding 20 minuten

- rode leche de tigre (zie apart recept)
- 4 doradefilets
- 2 wontonvellen
- 1 bosje golden enoki
- olie om in te frituren
- goede olijfolie om mee te besprenkelen
- salsa criolla (meng rode ui, tomaat, koriander en het sap van 2 limoenen)
- 16 blaadjes paarse shiso of 1 takje basilicum

- 1 Schenk de leche de tigre in diepe borden.
- 2 Snij de doradefilets in stukjes van twee bij twee centimeter en maak kleine hoopjes in het midden van de leche de tigre.
- 3 Snij de wontonvellen in dunne reepjes en frituur ze 30 seconden in een pannetje met zeer hete olie tot ze goudgeel en crispy zijn.
- 4 Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5 Garneer met een paar crispy wonton chipsreepjes boven op de vis en rauwe enoki aan de zijkant.
- 6 Sprengel voorzichtig een paar druppels olijfolie op de leche de tigre.
- 7 Garneer met de salsa criolla en de kruiden.

RODE LECHE DE TIGRE

Voor 2 personen / bereiding 5 minuten

- 2 el aji amarillo pasta (zie pagina 30)
- 2 el aji pancamarinade (zie pagina 30)
- 1 el witte miso
- 6 el limoensap
- 1 el yuzusap
- 1 el mirin
- snuffje zout
- 2 el sake

- 1 Meng alle ingrediënten behalve de sake.
- 2 Voeg de sake toe en flambeer de leche de tigre.



GAMBA'S A LA SUMISO

Voor vier personen / voorbereiding 1 uur, bereiding 40 minuten

- 1 el witte miso
- 2 tl honing
- 1 el limoensap
- 1 komkommer
- 1 el gember, julienne gesneden
- 150 ml olijfolie
- 2 kg gamba's
- zeste van 1 limoen
- salsa chalaca (zie apart recept)

- 1 Maak de sumisosaus: meng de miso, honing en limoensap tot het een homogene massa is.
- 2 Verwijder de waterige kern van de komkommer en snij de komkommer met schil julienne.
- 3 Leg de gember in een bak water en laat vijf minuten staan. Laat uitlekken.
- 4 Meng de komkommer met de sumisosaus.
- 5 Leg de gamba's in de olie.

- 6 Verhit de grillpan op middelhoog vuur tot deze heet is.
- 7 Gril de gamba's vijf minuten per zijde. Ze zijn klaar als de schalen bruin worden.
- 8 Leg de gamba's op een bord en serveer met de komkommer-sumisosaus in een schaalje.
- 9 Garneer met de limoenzeste, salsa chalaca en de gember.

SALSA CHALACA

Voor 1 potje van 250 ml. / bereiding 15 minuten

- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 5 snoeptomaatjes, fijngehakt
- snuffje zout
- sap van 1 limoen
- ½ tl aji limo of Spaanse peper, fijngehakt
- 2 el korianderblaadjes, fijngehakt

Meng alles voorzichtig zodat het geen papje wordt en gebruik het meteen.



MAGIC COQUILLES

Voor 4 personen / bereiding 15 minuten

- 20 ml olijfolie
- 4 Hollandse garnaltjes
- 4 gyoza's
- olie om in te frituren
- 8 coquilles
- 100 g enoki
- magic mayo (zie apart recept)
- handvol Ghoe Cress of bieslook, fijngesnipperd

1 Wrijf met keukenpapier de koekenpan in met olijfolie en bak de garnalen in een schaal tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

2 Snij de gyoza's in dunne reepjes en frituur ze goudbruin.

3 Laat ze uitlekken op keukenpapier.

4 Snij de coquilles dwars doormidden.

Brand met een gasbrander een bruin randje op de coquilles.

5 Leg twee coquilles op elk bord, leg een paar enoki ertussenin en giet royaal de mayo over de coquilles. Leg er een gebakken garnaltje bovenop en garneer met wat gyoza'sliertjes en het kruid.

MAGIC MAYO

Voor 1 potje van 250 ml / voorbereiding 35 minuten / bereiding 15 minuten

- 250 ml mayonaise
- 2 el witte miso
- 2 el aji amarillo pasta (zie pagina 30)
- 50 ml arachideolie
- 30 ml wittewijnazijn
- sap van ½ limoen

1 Meng alle ingrediënten goed.

2 Schep de mayo in een gesteriliseerd potje, sluit dit en zet het op z'n kop in de ijskast. Zo trekt de pot vacuüm en is de inhoud langer houdbaar. De mayo blijft twee weken goed.



KOMKOMMERWAKAMESALADE

Voor 4 personen / bereiding 10 minuten

- 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 gemberzeste
- snufje zout
- 20 g korianderblaadjes, fijngehakt
- 1 kleine chilipeper, fijngesneden
- 1 teentje verse knoflook, fijngesneden
- zeste van 1 limoen
- geroosterde sesamzaadjes

1 Snij de komkommer in kleine blokjes van 0,5 x 0,5 centimeter.

2 Leg de wakame vijf minuten in lauw water.

3 Meng de sojasaus, rijstazijn, mirin, honing, limoensap, sesamololie, gember en een snufje zout.

4 Voeg de koriander, chilipeper, knoflook en zeste toe.

5 Giet de wakame af en schep deze met de komkommer en wakame door de dressing.

6 Garneer met geroosterde sesamzaadjes en serveer.



UR

bereiding 2 minuten

er
ebranta of acholado
p

epvrieszakjesformaat)
osturabitter

blerglas in de vriezer of vul
zodat het glas koud wordt.
siroop: doe in een pannetje

dertig milliliter water en los de witte suiker op middellaag vuur op.

3 Haal het glas uit de vriezer of haal de ijsklontjes eruit.

4 Doe alle ingrediënten, behalve de ijsklontjes en de druppels Angosturabitter, in een shaker en shake tien seconden.

5 Voeg de ijsklontjes toe en shake nogmaals tien seconden.

6 Schenk uit in de tumbler en versier met twee druppels Angosturabitter boven op het schuim.

ILLOPASTA

*250 ml. / voorbereiding
iding 15 minuten*

llo (Peruaanse chilipeper)

eolie
azijn

rs in een pan met ruim water
nt vijf minuten koken.

2 Haal de pepers uit de pan en verwijder de velletjes en de zaadlijsten.

3 Laat wat olie heet worden en voeg de pepers toe. Voeg een klein scheutje azijn toe. Laat vijftien minuten pruttelen.

4 Doe de pepers, het zout en de rest van de azijn in een kom en meng met een staafmixer. Voeg in kleine beetjes de arachideolie toe. Voeg als het klaar is water toe tot het een gladde dunne saus is. Laat afkoelen.

A-MARINADE

*250 ml. / voorbereiding
u 20 minuten*

Peruaanse ají pancapepers

azijn
noflook

1 Kook het water en laat de pepers twaalf uur weken.

2 Haal de pepers uit het water en verwijder het steeltje. Let op: bewaar het vocht!

3 Meng alle ingrediënten met een staafmixer, met het bewaarde vocht. De marinade is klaar als het een dikke saus is.

TONIJN TATAKI

Voor 4 personen / bereiding 30 min.

- 2 el ponzusaus (zie apart recept)
- 2 el sinaasappelsap
- 1 el limoensap
- ½ el sesamolie
- 1 tl mirin
- 1 el gemberzeste
- 200 g tonijn
- sesamzaadjes, zwart en geel
- water
- 5 ijsklontjes
- 1 el bosui, in fijne ringetjes gesneden

1 Meng de ponzusaus, sinaasappelsap, limoensap, mirin en de helft van de gemberzeste.

2 Snij de tonijn in vier stukken en wentel deze door de sesamzaadjes.

3 Rooster de tonijn aan elke kant vijftien seconden in een hete koekenpan.

4 Leg de tonijn in een plastic zak en dompel deze dertig seconden in een bak met water en ijsklontjes. Zo stop je het garingsproces.

5 Snijd de tonijn in sashimireepjes.

6 Leg de reepjes op een bord, giet de saus eroverheen en garneer met gemberzeste en bosui.

PONZU

Voor 1 potje van 250 ml. / bereiding 3 uur.

- 50 ml yuzusap
- 2 el bonitovlokken
- 50 ml sojasaus
- 25 ml mirin

1 Meng het yuzusap met de bonitovlokken, sojasaus en mirin.

2 Laat drie uur afgedekt in de ijskast staan.

3 Doe in een gesteriliseerd potje. De ponzu blijft een maand goed.

