



Meer dan tapas en paella

Culinair journalist **Raquel Palla Lorden** reisde door het land van haar vader en leerde aan de hand van recepten veel over de cultuur van Spanje. In *De Bijbel van de Spaanse keuken* staan maar liefst 230 recepten van klassieke gerechten, vaak met een toegankelijke twist.

TEKST: YVONNE BROK | FOTOGRAFIE: RENÉ MESMAN

Gebakken geitenkaas met tomatenjam en honing

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 ei, losgeklopt
- 4 takjes tijm (alleen de blaadjes)
- rasp van ½ biologische citroen
- zout en peper
- 2 ronde plakken (ca. 200 g) verse geitenkaas*
- 3 el bloem
- 8 el paneermeel
- olijfolie, om in te bakken
- tomatenjam, om te serveren
- honing, om te serveren

* Zorg dat je geen zachte geitenkaas gebruikt, die bevat te veel water en barst open tijdens het bakken. Gebruik dikke plakken geitenkaas van de versafdeling. Je ziet dat de randen van de kaas wat droger zijn.



Raquel met haar Spaanse opa

Zout met zoet

“Dit is een perfect voorafje op een voorjaarsdag. De vette, zoutige smaak van de geitenkaas in combinatie met de zoete tomatenjam, tijm en honing tikken alle smaakpapillen aan. De frizure smaak van citroen maakt het echt af.”

Bereiding

1. Meng in een kom het losgeklopte ei met de tijm, citroenrasp en zout en peper.
2. Halveer de plakken geitenkaas overdwars zodat je vier dunne plakken krijgt. Dit doe je het best door een scherp mes eerst onder de hete kraan te houden.
3. Verhit een laag olijfolie, zoveel dat de onderkant van de pan volledig bedekt is, in een pan op middelhoog vuur.
4. Verdeel intussen de bloem over een plat bord. Wentel de plakken geitenkaas achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel.
5. Bak de plakken geitenkaas in zo'n 5 minuten aan beide kanten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
6. Verdeel de gebakken geitenkaas over de borden en druppel er naar smaak honing overheen. Bestrooi met extra citroenrasp en tijm. Serveer warm en serveer de tomatenjam bij. ▶

Tomatenjam

- 500 g tomaten, ontveld en in blokjes
- 250 g kristal- of geleisuiker
- rasp van 1 citroen + sap van ½ citroen



1. Doe de tomaten met de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg de citroenrasp en het sap toe. Breng het geheel op middelhoog vuur tegen de kook aan.
2. Zet het vuur laag. Roer zo'n 45 minuten regelmatig met een houten lepel totdat het is ingekookt tot jam.
3. Schenk de tomatenjam in een pot met een deksel. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast.



‘Bij elk recept dat ik proefde, leerde ik meer over Spanje’

Raquel kreeg de liefde voor koken niet met de paplepel ingegoten van haar Nederlandse moeder en Spaanse vader, maar ontwikkelde die tijdens haar journalistieke carrière. Schrijven over eten maakte dat ze zelf de keuken indook, samen met haar toenmalige vriend die chef was. “Wat ik voor mijn werk opschreef, probeerden wij thuis uit. Stonden we samen een hele vis te fileren of we gingen technieken zoals fermenteren uitproberen. Er ging een wereld voor me open, zeker als je bedenkt dat ik ben opgegroeid met paella uit een pakje.”

Oude krabbels

De Bijbel van de Spaanse Keuken is het eerste kookboek van Raquel en daarvoor reisde ze door het land van haar vader. “Ik begon in het dorp waar hij is opgegroeid en vanuit daar reisde ik verder. Toen mijn opa hoorde dat ik naar Madrid zou gaan,

vertelde hij me dat een achterachterneef er precies dat weekend ook was. Uit een soort beleefdheid stelde ik voor wat te gaan drinken, maar ik werd meteen opgenomen in zijn vriendengroep. De vanzelfsprekendheid dat ik welkom was en werd betrokken bij alles wat zij ondernamen was een van de mooiste momenten op mijn reis. Die jongens kwamen uit alle uithoeken van Spanje en toen ze hoorden van mijn boek, werden hun moeders en oma’s meteen ingezet om hun familie-recepten te delen. Ik kreeg foto’s van krabbels, sommige wel vijftig jaar oud. Vaak niet meer dan: inktvis, paprikapoeder, aardappel en koken. Punt. Daarmee ging ik dan aan de slag.”

Culinaire reis

“Bij elk recept dat ik proefde, leerde ik meer over het land. De Spaanse keuken is een samensmelting van

Arabische, Joodse, Franse en zelfs Italiaanse invloeden, uitgewaaierd over de verschillende regio’s. In deze bijbel deel ik 230 recepten, die wilde ik zo authentiek mogelijk houden. Ik heb er wel mijn eigen draai aan gegeven en ook veel gewerkt met vertrouwde Nederlandse ingrediënten. Roomboter in plaats van reuzel bijvoorbeeld. Ik geef ook inspiratie voor tapas, de klassiekers én verrassende recepten. Spanjaarden eten dit soort kleine hapjes vaak voor ze aan tafel gaan of bij een drankje in een bar. Maar de Spaanse keuken omhelst echt meer dan tapas en paella: heerlijke stoofschotels, recepten met zeevruchten en frisse salades. Deze culinaire ontdekkingsreis heeft me dichter bij mezelf gebracht: ik ben weliswaar grotendeels opgegroeid in Nederland, maar weet nu dat ik in Spanje net zo goed thuiskom.” ●



Raquel Palla Lorden is culinair journalist, onder andere voor *Parool* en *24Kitchen*. *De Bijbel van de Spaanse keuken* is haar eerste kookboek.



De Bijbel van de Spaanse keuken,
Raquel Palla Lorden
Carrera Culinaire, € 34,99