

# Haar Spaanse zoektocht



Eén boek dat vol staat met al het lekkers dat de Spaanse  
keuken te bieden heeft, mag je met recht een bijbel noemen.  
Dit is de Bijbel van de Spaanse keuken.

TEKST: YVONNE DOORTEN

Receptuur: Raquel Palla Lorden Fotografie: René Mesman

### Koude amandelsoep met geroosterde druiven

🍴 Makkelijk 🕒 ca.

#### Ingrediënten voor @@ personen

200 g pitloze witte druiven  
 100 ml extra vergine olijfolie + extra  
 3 sneetjes oud rustiek witbrood ca. 100 g, zonder korst en in grove stukken  
 150 g geblancheerde amandelen  
 1-2 tenen knoflook  
 2-3 el wittewijnazijn of sherryazijn  
 zout en peper

**1** Verwarm de oven voor (elektrisch: 160°C / hetelucht: 140°C).

**2** Doe de druiven in een ovenschaal, besprenkel ze met wat olijfolie en rooster ze 30 minuten in het midden van de oven.

**3** Meng intussen in een ruime kom 500 milliliter water met het brood en laat helemaal zacht worden.

**4** Doe het brood met het water, de amandelen, knoflook, wittewijn- of sherryazijn en de 100 milliliter extra vergine olijfolie in een blender en maal tot een gladde soep. Breng op smaak met zout en peper.

**5** Haal de druiven uit de oven en roer eventueel vrijgekomen vocht bij de soep. Laat de soep en de druiven minimaal 2 uur afkoelen in de koelkast.

**6** Voeg als de soep te dik is geworden een scheutje koud water toe. Verdeel de druiven over de soep en druppel er wat extra olijfolie over.

**D E MEESTE VOORWOORDEN** in kookboeken zijn een soort vogelvlucht naar het verleden. Daarin lees je hoe de auteur opgroeide tussen de potten en pannen en de familierecepten kreeg doorgegeven. Raquel valt anders met de deur in huis: “Hoewel mijn moeder gehaktballen draait waar je spontaan de polonaise van inzet, was eten nooit een groot onderdeel van mijn leven. Tot ik het een groot onderdeel van mijn leven maakte”, vertelt ze op een van de eerste pagina’s van haar boek. Ze werkte jaren als food-editor en ontwikkelde zich in rap tempo tot een echte foodie. Maar toen uitgeverij Carrera haar vroeg om de *Bijbel van de Spaanse keuken* te schrijven, twijfelde ze toch. “Wie ben ik? Waar hoor ik? Ben ik wel Spaans genoeg om zo’n boek te schrijven?”

En wat doe je als je het antwoord even niet weet? Juist, je moeder bellen! En dus vroeg Raquel haar moeder om advies. En die reageerde op een wel hele emotionele manier: “Niet omdat haar dochter een boekendeal in haar schoot geworpen kreeg, maar omdat ik hiermee eindelijk op zoek kon gaan naar wie ik ben; het laatste puzzelstukje leggen. Met dit idee stapte ik een paar weken later opnieuw de uitgeverij binnen. ‘Ik wil het doen!’, riep ik. ‘Op de voorwaarde dat we de waarheid vertellen. Het verhaal van een half-Spaanse, half-Nederlandse thuiskok die aan de hand van receptuur op zoek gaat naar haar afkomst.’”

**Raquel: “Ben ik wel Spaans genoeg om zo’n boek te schrijven?”**

#### Persoonlijke zoektocht

In mijn ogen maakt die zoektocht van Raquel dit boek alleen maar ontzettend uniek. Het boek is compleet, inclusief allemaal how-to’s, zoals ‘hoe maak je de perfecte aioli?’. Dingen die een Spanjaard kan dromen, maar in dit boek toch heel duidelijk worden uitgelegd. Het leukste zijn de introducerende verhaaltjes bij de recepten over waar een recept vandaan komt of anekdotes over bezoeken van Raquel aan Spanje. Speciaal voor deze uitgave zocht ik gerechten waarvan ik ook niet wist dat ze ‘typisch Spaans’ waren, zoals de gebakken zeebaars in knoflookolie (p. 32) en de cheesecake met blauwe kaas (p. 31). De ajo blanco, oftewel de koude amandelsoep (p. 29) kende ik wel, maar ik vond de toevoeging van geroosterde druiven zó’n goed idee van Raquel.



Titel: De bijbel van de Spaanse keuken  
 Auteur: Raquel Palla Lorden  
 Prijs: 34,99 euro  
 Uitgever: Carrera Culinair



**Cheesecake met blauwe kaas**

🍳 Makkelijk 🕒 ca.

**Ingrediënten voor 8 personen**

800 g roomkaas  
 100-150 g zachte blauwe kaas *bijv. gorgonzola dolce\**  
 250 g kristalsuiker  
 1 tl vanille-extract  
 sap van ½ citroen  
 ½ tl zout  
 4 eieren *losgeklopt*  
 4 el bloem  
 500 ml slagroom  
 bakpapier

**1** Verwarm de oven voor (elektrisch: 220°C / hetelucht: 200°C).

**2** Verkreukel 2 vellen bakpapier en bekleed een springvorm (23 cm Ø) ermee. Het papier mag overhangen, dat is geen probleem.

**3** Meng in een ruime kom de roomkaas en de blauwe kaas met de suiker, het vanille-extract, citroensap en het zout. Klop met een (hand)mixer tot een samenhangend geheel.

**4** Voeg geleidelijk de eieren toe en klop tot een egale massa. Zeef de bloem erboven en meng tot die volledig is opgenomen. Voeg daarna de slagroom toe en mix tot een lobbige beslag.

**5** Schenk het beslag in de met bakpapier beklede springvorm. Tik met de springvorm een paar keer op het aanrecht om luchtballen te voorkomen.

**6** Bak de taart in het midden van de oven in 20-30 minuten\*\* net gaar, of tot de bovenkant amberkleurig is. Het centrum van de taart hoort nog enigszins zacht te zijn.

**7** Neem de taart uit de oven en laat afkoelen. Laat minimaal 6 uur, maar liever een hele nacht, opstijven in de koelkast. Je zult zien dat de taart na het afkoelen inzakt, dit hoort.

\* Pas de hoeveelheid gerust aan als de kaas erg sterk van smaak is.

\*\* Deze tijd is erg afhankelijk van je oven. Let goed op dat de taart niet verbrandt. Idealiter wil je de taart zo afbakken dat-ie vanbinnen nog zacht is. Zet als de bovenkant te snel kleurt de oventemperatuur wat lager.

**Zoete anijscrackers**

🍳 Makkelijk 🕒 ca.

**Ingrediënten voor @@ personen**

80 ml extra vergine olijfolie  
 1 el anijszaad  
 1 tl kristalsuiker + *extra*  
 7 g gedroogde gist  
 250 g bloem *gezeefd*  
 snufje zout  
 1 el anijslikeur  
 1 eiwit *losgeklopt*

**1** Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en voeg het anijszaad toe. Zet wanneer het anijszaad begint te sissen het vuur uit en laat de olie afkoelen. Let op dat het anijszaad niet verbrandt.

**2** Meng in een ruime kom 100 milliliter lauw-warm water met de suiker en de gist. Roer door en laat staan tot het begint te schuimen. Dit duurt zo'n 5-10 minuten.

**3** Meng in een ruime kom de bloem met het zout. Voeg het gistwater, de olijfolie met het anijszaad en de anijslikeur toe. Meng tot een samenhangend geheel en kneed daarna in 5 minuten tot een soepel en samenhangend deeg. Voeg als het deeg te droog is wat eetlepels water toe.

**4** Vorm er een bol van en bestrijk met wat olijfolie. Leg het deeg in een diepe kom en dek af met een schone theedoek. Laat 1 uur, of tot het in volume is verdubbeld, rijzen op een warme plek.

**5** Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C).

**6** Verdeel het deeg in 14 bolletjes van gelijke grootte. Rol elk bolletje uit tot een dunne cirkel van ongeveer 13 cm Ø. Leg de deelcirkels op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met wat van het opgeklopte eiwit en bestrooi met suiker.

**7** Smeer met een bakkwast de deegcirkels in met het losgeklopte eiwit. Bestrooi rijkelijk met kristalsuiker.

**8** Bak de crackers in het midden van de oven in 10-12 minuten lichtbruin. Ze kunnen snel verbranden, dus hou ze tijdens het bakken goed in de gaten.

**9** Neem de bakplaat uit de oven en laat de crackers volledig afkoelen en krokant worden.

Raquel: "Overgiet de zeebaars aan tafel met de pittige knoflookolie."

## Gebakken zeebaars in pittige knoflookolie

🍴 Makkelijk ⌚ ca. 15 min.

### Ingrediënten voor 4 personen

4 zeebaarsfilets met huid (à 125 g per stuk)

zout en peper

olijfolie *om in te bakken*

4 tenen knoflook *in plakjes*

1 gedroogde chilipeper

2 el wittewijnazijn

½ tl zoet gerookte paprikapoeder  
*optioneel*

5 g peterselie *fijngesneden*

**1** Dep de zeebaarsfilets droog. Bestrooi rondom met zout en peper.

**2** Verhit een scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Leg als de pan heet is de zeebaarsfilets met de huid naar beneden in de pan. Bak de huid in circa 3 minuten bruin en krokant. Draai de visfilets om en bak kort op de andere kant. Zorg ervoor dat de vis niet te doorbakken raakt. Haal de vissen uit de pan en hou warm.

**3** Verhit opnieuw 4 eetlepels olijfolie in dezelfde pan op laag vuur. Voeg de knoflook en de gedroogde chilipeper toe. Voeg als de knoflook licht begint te kleuren de wittewijnazijn toe en kook 1 minuut mee. Zet het vuur uit en roer de peterselie en eventueel het paprikapoeder erdoor.

**4** Serveer de vis warm en overgiet aan tafel met de pittige knoflookolie.

