

GEFRITUURDE AUBERGINE
MET MELASSE

Alle dagen zon



MET EEN LEKKER BAKKIE PATATAS BRAVAS, SAPPIGE
ALBONDIGAS EN PITTIGE AIOLI - EN VOOR GEVORDER-
DEN: DE PERFECTE PAELLA - UIT DE NIEUWE SPAANSE
BIJBEL HAAL JE HET LAND VAN DE EEUWIGE ZON IN
HUIS. VIVA ESPAÑA.



B

Begin jaren nul zat ik elke week wel een keertje in een tapasbar. Er waren er destijds veel in Amsterdam, ik vond het lekker en ik kon het betalen met mijn niet al te ruime journalistenloon. Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus), patatas bravas (destijds vaak gewone patat met knoflooksaus), ensalladias (Spaanse aardappelsalade), almejas (venusschelpjes): het bleef smullen, totdat ik er op een dag klaar mee was. De overdaad aan knoflook werd me te veel en dat was het einde van het tapas-tijdperk voor mij. “Maar heb je wel eens echt lekkere tapas in Spanje gegeten?” vroegen mensen me af en toe. Nu moest ik toegeven dat dat slechts een keer was voorgekomen, aangezien ik zelden op vakantie ging naar Spanje. Ook dat was geen succes overigens, vanwege het niet weten in welke tent ik neer moest strijken (ik herinner me een grote melige halfbevoren croqueta). Recent was ik bij een vriendin die een paar maanden in Valencia woont, en zij nam me op sleeptouw langs de beste plekken van de stad om tapas te eten. Terwijl ik dit schrijf, op een doordgewone maandagochtend in Nederland, voel ik nóg het water mijn mond inlopen. Als ik terugdenk aan de superknapperige croquetas de jambon, aan de zalmartaar met mango, aan de empanadillas met kip, aan de krokant gebakken patatas bravas doordrenkt in bravasaus en aioli, aan de niet te versmaden churros en aan de (maak me gek!) torrijas (superluchtige wentelteefjes met knisperende kaneelsuiker erop)

MIJN HART BEGINT TE JUICHEN BIJ BEGINPAGINA'S WAAROP DE BASISRECEPTEN VOOR TOMATO FRITO EN AIOLI STAAN. KIJK, DAAR KAN IK WAT MEE.

dan weet ik dat ik de Spaanse keuken jarenlang ondergewaardeerd heb. Bladerend door het kookboek De bijbel van de Spaanse keuken van Raquel Palla Lorden zie ik de heerlijkste hapjes voorbijkomen - ik wil alles wel maken. In één keer ook. Ik ben dol op kookboeken die geen enkele basiskennis veronderstellen, want die heb ik niet overmatig veel op het gebied van koken, dus mijn hart begint te juichen bij beginpagina's waarop de basisrecepten voor tomato frito en aioli staan. Kijk, daar kan ik wat mee. Daardoor durf ik me ook te verlekken aan de andere, niet supermoeilijk uitzienende recepten zoals de gegrilde octopus (pulpo), de aardappeltortilla en de gegrilde paprika en tomatenschotel. Natuurlijk ontbreekt in deze Spaanse bijbel de paella niet. Toen ik Valencia uitriep dat ik paella altijd een beetje vind teleurstellen, kreeg ik pure hoon over me heen. De partner van mijn vriendin begon gepassioneerd te vertellen over de paella-cursus die hij volgde. Over de traditie van de Spanjaarden om in de zomer-



maanden op zondagen tijdens de lunch paella te maken en hoe het gerecht ontstond op de rijstvelden in de buurt van Valencia. Landwerkers gebruikten een grote pan (de paella) en vulden deze met alles wat ze daar konden vinden – rijst, eend, konijn, bonen. Het werd een groot culinair succes. Uiteindelijk werd de paella ‘meegenomen’ naar de kust, waar men eveneens kookte met wat er voorhanden was: vis en schaal- en schelpdieren. Zo ontstond het gerecht dat we op vakantie aan de Spaanse kust massaal bestellen. Met kip én vis.

Dat ik een niet al te positief beeld had over paella komt, zo begrijp ik uit de Spaanse bijbel, doordat het nogal nauw luistert hoe je het gerecht klaarmaakt. De onderlaag van de pan, het lekkerste gedeelte, moet perfect krokant zijn en dat is een kunst, want aanbranding ligt altijd op de loer. Ook reuzebelangrijk is de manier waarop de pan wordt verhit. Het beste is een paella-ringbrander die de pan evenredig verwarmt. Kijk, dat soort essentiële dingen kan een wereld van verschil maken in hoe je een gerecht ervaart en maakt. Niet dat ik nu meteen naar de winkel ren om zo’n pan en ringbrander aan te schaffen, maar een vrouw mag ervan dromen op een mooie dag een behendige - sexy! - Spaanse chef te zijn.



DE BIJBEL VAN DE SPAANSE KEUKEN, Van aardappel-chorizostoof tot sinaasappelcreme en van kip in amandel-safransaus tot paella met zeevruchten. *Raguei Palla Lorden, € 32,50 (Carrera Culinair)*

>







PIQUILLO-PEPERS GEVULD MET GAMBA'S

olijfolie, om in te bakken • 250 g prei, in dunne halve ringen • 200 g gepelde garnalen, in grove stukken • 20 g boter 25 g bloem • 200 ml volle melk • zout en peper • 1 kleine ui, fijngesneden • 1 pot of blik piquillo-pepers uitgelekt (afhankelijk van de grootte heb je 7-9 stuks nodig) • 50 ml kook- of slagroom

Verhit een scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de prei toe en bak circa 10 minuten tot de prei geslonken is. Voeg daarna de garnalen toe en bak gaar.

Maak intussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een aparte pan en voeg de bloem toe. Gaar de bloem zo'n 2-3 minuten op laag vuur en blijf roeren.

Voeg al roerend met een garde de melk in delen toe tot die volledig is opgenomen. Kook in tot een dikke saus. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg het prei-garnalenmengsel bij de bechamelsaus en roer door. Proef en voeg naar smaak extra zout en peper toe. Laat de vulling afkoelen.

Maak intussen de piquillo-saus. Snijd 1 grote of 2 kleine piquillo-peper grof. Verhit een scheut olijfolie in een schone pan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak glazig. Voeg de fijngesneden piquillo-peper(s) toe en bak mee. Zet het vuur laag, voeg de kook- of slagroom toe en kook 1 minuut mee.

Maal de ingrediënten met de staafmixer



fijn. Voeg als de saus te dik is eventueel een scheutje water toe. Zet opzij en laat afkoelen.

Vul de resterende 6-7 piquillo-pepers met de prei-garnalenvulling. Schenk de piquillo-saus op een bord en leg hierop de gevulde piquillo-pepers. Serveer koud.

VENUSSCHELPEN IN TOMATENSAUS MET CHORIZO

1 kg venusschelpen • zout en peper • olijfolie, om in te bakken • 1 kleine ui, fijngesneden • 4 tenen knoflook, fijngesneden • 100 g gedroogde chorizo, in kleine blokjes • 150 ml witte wijn

200 g tomatensaus (zelfgemaakt) 50 ml milde olijfolie • 1 kg tomaten, gepeld en in kleine blokjes • 1 tl zout, • 1 tl kristalsuiker)

Voor de tomatensaus: Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en schenk hierin de olijfolie. Wanneer de olie warm is, voeg je de tomaten en het zout toe. Roer door, doe het deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten sudderen. Haal hierna het deksel van de pan en kook de saus nog zo'n 40 minuten in. Roer van tijd tot tijd door de saus. Voeg naar smaak suiker toe om de zuren uit te balanceren.

Maak de venusschelpen goed schoon. Laat ze minimaal 30 minuten weken in water met 1/2 eetlepel zout. Spoel na onder koud



stromend water en verwijder kapotte en/of openstaande schelpen. Laat uitlekken en zet opzij.

Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en fruit de ui en de knoflook. Voeg als de ui glazig is de chorizo toe en bak 10 minuten op laag vuur, tot de chorizo zijn smaak af begint te geven. Voeg de tomatensaus toe en bak kort mee. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de witte wijn toe en zet het vuur hoog. Voeg de venusschelpen toe en doe het deksel op de pan. Stoom tot alle schelpen open zijn en schud een paar keer om.

Haal het deksel van de pan en roer alles een keer goed om. Serveer warm.

CHURROS

1 tl zout • 400 g bloem, gezeefd • 50 ml milde olijfolie • olie, om in te frituren • fijne kristalsuiker, om te bestrooien

Breng in een pan op middelhoog vuur 600 milliliter water met het zout aan de kook. Zet wanneer het water kookt het vuur uit en neem de pan van het vuur. Meng in een ruime kom de bloem en de olijfolie met het kokendhete water. Roer met een houten lepel tot een samenhangend deeg. Laat even afkoelen en kneed dan met je handen alle lucht uit het deeg. Laat het deeg 10 minuten rusten. Doe het in de spuitzak.

Verhit intussen in een diepe pan op middelhoog vuur de olie tot 180 °C. ■