De stad van het licht • 8

Opmerkingen van de kok • 16

Gebak • 22

Snacks • 48

Lunch • 80

Kleine gerechten • 140

Diner • 192

Desserts • 244

Sandwiches • 274

Beknopte gids • 304

Register • 308

**In Lissabon heeft elke dag een soort eetritme. *Pastéis* (gebakjes) worden 's morgens gegeten; veel mensen zullen thuis al een stuk toast hebben gehad maar gaan al snel de deur uit naar de plaatselijke *pastelaria* voor *uma bica*, een koffie in espresso-formaat, en een *pastel* (één gebakje is een *pastel*; *pastéis* betekent minstens twee).**

In Lissabon zit op elke hoek een *pastelaria* die taart en gebakjes serveert. Let bij uw keuze op de woorden *fabrico proprio*; dat betekent 'huisgemaakt' en wil zeggen dat het gebak speciaal is gemaakt voor deze winkel en misschien een of twee andere. Ik ben eens om 10 uur 's avonds via de achterdeur een pastelaria binnen geglipt alleen om de intense zoete geur op te snuiven en de banketmeesters bezig te zien. Het was opwindend te zien hoe ze bladen vol *bolos de arroz* (zachte rijstkoekjes) opstapelden en begonnen met de volgende portie *pão de deus* ('brood van God') voor de volgende dag.

Ons beroemdste gebak is de *pastel de nata*, of custardtaart (blz. 33), die over de hele wereld in cafés wordt geserveerd. Maar dat is maar een van de honderden pastéis die worden gemaakt in Portugal, een land waar de dag niet compleet is zonder iets zoets uit de oven. Huisgemaakte pastéis zijn perfect om van te genieten op een zaterdag- of zondagmorgen, hoewel u ze natuurlijk op elk moment van de dag kunt eten.

Vroeger konden alleen de zeer rijken en de clerus zich veroorloven suiker uit de Portugese kolonies te kopen. Kloosters werden productiecentra van taarten en zoetigheden, of *doce*, en vulden hun inkomen aan met de verkoop van gebak. De nonnen die sommige van de pastel-recepten bedachten waren klaarblijkelijk wel in voor een grapje, want ze doopten hun creaties *papos de anjo* ('onderkinnen van engelen') en *barriga de freiras* ('nonnenbuiken'). Anderen kwamen met poëtischer namen als *sonhos* ('dromen'), *suspiros* ('zuchten') en *travesseiros* ('kussentjes').

Veel van deze gebakjes bevatten een combinatie van suiker en eidooiers, om de dooiers te verwerken die waren overgebleven als met de eiwitten gewaden waren gesteven en kloosterwijn was gezuiverd. Door de smaken toe te voegen van de door de Moren geïntroduceerde sinaasappels, amandelen en kaneel creëerden de Portugese banketbakkers sommige van de heerlijkste zoete lekkernijen ter wereld.

Een van mijn absolute favorieten is de *jesuita* (blz. 28), die net zo'n kegelvorm heeft als de hoeden die jezuïeten droegen. Het recept is meer dan honderd jaar oud en varieert per pastelaria; de basis is altijd gemaakt van boterig bladerdeeg en wordt gevuld met *doce de ovos*, of zoete eierroom. Tot de variaties behoren een hard, krokant glazuur of, wat ik lekkerder vind, een licht suikerachtig glazuur en een topping van geroosterd amandelschaafsel.

Voor dit hoofdstuk heb ik mijn favoriete pastéis geselecteerd: de gebakjes waarvoor ik best in de rij wil staan of 's morgens vroeg opstaan om ze warm te kunnen eten bij een bica. Bijna elk gebakje is voor mij verbonden met een herinnering - zoals Prousts madeleines, maar dan met meer ei.





Amandelroomdriehoekjes
*Jesuitas*

.

Amandel-pompoentaartjes
*Tartes de amêndoa e abóbora*

.

Custardtaartjes
*Pastéis de nata*

.

Wortel-'kaas'-cakejes
*Queijadas de cenoura*

.

Klassieke palmiers
*Palmiers*

.

Donuts met zoete-aardappelcustard
*Sonhos com creme de batata doce*

.

Donuts met custardvulling
*Bolas de Berlim*

.

Amandelkussentjes
*Travesseiros*

# Amandelroomdriehoekjes
## *Jesuitas*

**Voor 6 stuks**

2 dl suikersiroop (blz. 33)
6 eidooiers
geraspte schil van 1 citroen
50 g amandelmeel
2 pakjes bladerdeeg van 320 g
1 ei, losgeklopt met een scheutje water
40 g amandelschaafsel

**Dit is een van mijn favoriete *pastéis*: een driehoekje van bladerdeeg, genoemd naar de jezuïetenhoed waarop hij lijkt. Afgelopen eeuw zijn er diverse versies van ontstaan; bij mijn favoriet wordt het deeg donker en krokant gebakken, gevuld met amandel-eiroom en bestrooid met geroosterde amandelen. Ik eet graag een paar *jesuitas* op een bankje op het Praça Luís de Camões, een plein in het centrum waar je heerlijk naar mensen kunt kijken.**

Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Breng de suikersiroop in een pan net aan de kook en laat hem dan een paar minuten afkoelen. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom en schenk al kloppend de suikersiroop erbij. Giet het eimengsel weer in de pan en laat het al roerend 10-12 minuten op laag vuur inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de citroenrasp en het amandelmeel door de eiroom. Schenk de eiroom op een bord om af te koelen, afgedekt met plasticfolie om velvorming te voorkomen.

Verdeel het bladerdeeg in twee grote rechthoeken van circa 3 millimeter dikte; rol ze zo nodig iets uit. Snijd elke rechthoek in zes grote driehoeken. Bestrijk de helft van elke driehoek met 1 el amandel-eiroom. Leg de overige driehoekjes erop en druk voorzichtig de randen dicht. Bestrijk de bovenkant met wat losgeklopt ei en strooi het amandelschaafsel erover. Leg de driehoekjes op de bakplaat 10 minuten in de koelkast. Bak ze dan in de oven in 20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen op een rooster voor u ze serveert.




ALADA
Kg 2.95