cuisine carine

recepten en notities van
Karin Gaasterland

CARRERA
culinair

cuisine cane

RIZO
O DE
ADA
MORCILLA
DE CEBOLLA
DE GRANADA

Voorwoord: *J'adore le beurre!* 15
Hoe gebruik je dit boek? 23

Apéro 35
Drank 69
Mezze 83
Terrines 107
Lunch of entree 121
Plat du jour 147
Familierecepten 245
Favorieten 271
Bijgerechten 293
Inmaak 323
Basis 331
Chocolade 365
Patisserie 369

Menu's 401

Dankwoord 429
Register A-Z 434

Voorwoord

J’adore le beurre!

‘Daar word je niet dik van,’ was de lijfspreuk van mijn oma van vaders kant. Bij alles eigenlijk, ook als dat wél het geval is. Godzijdank ben ik gezegend met een geweldige spijsvertering en eet ik graag van dit goud; gezouten en ongezouten. *J’adore le beurre!* Geen magere cuisine bij mij, maar wel een heel lekkere waar je gelukkig van wordt.

Chips

Ultiem voor mij zijn chips! Uit een zak niks mis mee, maar zelfgemaakt het allerlekkerst.

Als kind ging ik jaarlijks op vakantie naar L'Escala, een toen nog lokaal vissersdorp aan de kust van Catalonië. In de haven stond 's avonds steevast een wagen waarin verse churros en chips gebakken werden. De kinderen – mijn neef Alain, nicht Sandra, zus Saskia en ikzelf – mochten dan een puntzak gaan halen, terwijl onze ouders gekoelde rode wijn uit een porron dronken met Salvador Dalí (*true story*).

Toen ik vele jaren later tijdens een gedenkwaardige roadtrip door Portugal en Spanje weer huisgemaakte chips at, nu in een lokale rotisserie ergens achteraf en in het gezelschap van een groepje kaartende oude mannen, was ik voorgoed verkocht. Sindsdien bak ik ze (bijna) altijd zelf. De herinneringen, het vet en het zout zijn voor mij een match made in heaven bij de borrel.

INGREDIËNTEN

vastkokende aardappels
zonnebloemolie
(voldoende om in te frituren)
zout
komijnpoeder
mayonaise (zie p. 357)

BEREIDING

Schil de aardappels en snijd ze met een mandoline in regelmatige dunne plakken. Spoel goed af met ijskoud water, verdeel over een schone theedoek en dep de plakken stuk voor stuk droog.

Verhit de zonnebloemolie tot 180 °C en frituur de chips in porties in enkele minuten goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct uit het vet met zout en komijnpoeder.

Ik vind mayonaise bij chips heerlijk, maar daar is niet iedereen het mee eens. En bij Bar Vermu in Santa Catalina (Palma) leggen ze ingemaakte ansjovis op de chips en geven ze er een flesje chili-olie bij. Probeer maar, is echt lekker.

Vismousse

INGREDIËNTEN

100 g gedroogde abrikozen
100 ml witte wijn
sap van ½ sinaasappel, gezeefd
300 g witvis (bijv. kabeljauw)
1 kleine rode ui, gesnipperd
2 cm gember, grof gehakt
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 stengel selderij
5 salieblaadjes
zout en peper
1 tl komijnpoeder
1 el crème fraîche
75 g boter, in blokjes

BEREIDING

Verwarm de abrikozen met de witte wijn en het sinaasappelsap. Zet het vuur uit en laat de abrikozen 1 uur wellen. Neem de abrikozen uit het vocht en zet opzij (bewaar het vocht).

Breng de witte wijn met het sinaasappelsap opnieuw aan de kook en kook hierin de vis met de rode ui, gember, knoflook, selderij, 3 salieblaadjes, zout en peper en de komijnpoeder. Haal na 10 minuten van het vuur, giet af en laat even uitlekken.

Maal alle ingrediënten in de keukenmachine fijn. Roer er de crème fraîche en 50 gram boter door tot een fijne mousse. Lepel de mousse in een porseleinen schaaltje of terrine.

Smelt de rest van de boter, schenk over de mousse en garneer met de rest van de salie. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Polpo

Gebruik voor deze terrine een vorm met drukpersdeksel (bijv. van Adelmann). De precieze hoeveelheden zijn afhankelijk van de grootte van de vorm. Dit recept is gebaseerd op een vorm met een inhoud van 1 liter. Houd er rekening mee dat de vorm echt goed gevuld moet zijn met inktvis.

INGREDIËNTEN

4 tenen knoflook, fijngehakt
2 takjes rozemarijn (alleen de blaadjes), fijngehakt
100 ml olijfolie
zest van 1 limoen
1 tl tandooripasta (bijv. van Patak)
1½ kg inktvistentakels

plasticfolie

BEREIDING

Bak de knoflook en de rozemarijn knapperig in de olijfolie. Let op dat het niet verbrandt. Neem van het vuur en roer de limoenzest en de tandooripasta erdoor.

Stoof de tentakels in hun eigen vocht in circa 30 minuten gaar. Heel belangrijk: zonder zout, want ze zijn zout genoeg van zichzelf. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de tentakels. Ze moeten veerkrachtig zijn. Druk erop met je vinger om te voelen of ze gaar zijn.

Bekleed de vorm met plasticfolie en laat ruim overhangen. Bouw de terrine als volgt op: warme tentakels – 1 eetlepel kookvocht* – knoflook-rozemarijn – warme tentakels – 1 eetlepel kookvocht – knoflook-rozemarijn – enzovoort. Vouw dicht met de plasticfolie en sluit af met de drukpersdeksel (het moet stevig onder druk staan). Laat 12 uur opstijven in de koelkast.

Snijd met een scherp mes voorzichtig in dikke plakken. De kappertjesvinaigrette van p. 337 is er fantastisch bij.

*Het kookvocht van de tentakels dient als gelatine. Doe zuinig met de knoflook-rozemarijn, anders plakken de tentakels niet goed aan elkaar. Ze zijn slechts bedoeld als subtiele smaakmaker.

Net als deze spaghetti-omelet. Je klutst een paar eieren (de hoeveelheid is afhankelijk van de hoeveelheid pasta), mengt ze met een restant gekookte spaghetti van de avond ervoor, voegt zout en peper, komijnpoeder en een royale hand geraspte kaas toe en bakt er een dikke krokante omelet van – uiteraard in boter. Niet zelden was dit de inhoud van mijn lunchbox op school, terwijl anderen jaloers toekeken en hun Hollandse boterhammen aten.

Dat pasta het favoriete eten is van mijn moeder is wel duidelijk. Dat heeft vast te maken met het feit dat haar roots in Malta liggen, een eiland vlak onder Sardinië. En met de onconventionele smaak en bereidingswijze ervan. En met het feit dat ze opgroeide in Egypte. Uiteindelijk ligt hier ook de oorsprong van alle smaken en culturen mijn keuken, die je inmiddels ook duidelijk terugziet in mijn pastagerechten.

Bij Caffè Toscanini leerde ik van chef Leonardo de specifieke do's en don'ts van pasta maken, koken en eten. Daar zijn Italianen heel uitgesproken in, zo bleek. Dit was een ontzettend leuke tijd waarin ik veel heb geleerd; een waardevolle toevoeging aan de keuken van een autodidacte chef als ik.

Plat du jour

Vis

Vismarkten hebben een enorme aantrekkingskracht op me. Ik bezoek ze waar ik ook ter wereld ben altijd graag – ook al is het eigenlijk veel te vroeg voor me.

Lam of speenvarken

Gevulde kalkoen met Kerstmis en een heel lam of speenvarken aan het spit met Pasen. Koken en eten met de hele familie: zo simpel was ons leven vroeger. Dat het geroosterde exemplaar met een feesthoedje en op een driewieler naar binnen werd gerold, daar keek niemand raar van op. Net zomin als van het feit dat we de lammetjes Paco en Carmen in de tuin hadden en tegelijkertijd een ander lam aan het spit roosterden voor de paaslunch. Zo was het gewoon. Terwijl de mannen het vuur klaarmaakten, prepareerden de vrouwen het (zuig)lam.

Later bouwde mijn vader een kantel-BBQ, met vuur aan de achterkant en een spit aangedreven door een motortje met fietsketting. Deze doet nog steeds trouw dienst in onze buitenkeuken op Mallorca. Aan de werkwijze is niks veranderd, aan de taakverdeling inmiddels wel. Maar voor mij gaat er toch niks boven de mannen uit de familie bij het vuur: heerlijk vind ik dat.

Maïskolven

BEREIDING

Ontdoe de verse maïskolven van de haren en de bladeren. Kook ze 15 à 20 minuten in ruim water met een schepje suiker. Het is lekker als ze nog een beetje knapperig zijn.

Vroeger, thuis bij de BBQ, smeerden we de warme kolven royaal in met boter en zout. Probeer ook eens parmezaan of bottarga, of alle twee, maar vergeet nooit de boter!

Basisrecept inmaken

INGREDIËNTEN
250 ml appelazijn
2 el suiker
1 el zout
2 tenen knoflook
1½ tl specerijen (bijv. komijnpoeder, ras el hanout of garam masala)
300 g groente (bijv. bloemkool, biet, ui, pastinaak, wortel, radijs), geschild en in stukken of dunne plakken
3 takjes verse kruiden (bijv. rozemarijn, lavas of verse munt)

BEREIDING
Breng 250 milliliter water met de azijn, suiker, het zout, de knoflook en de specerijen aan de kook. Voeg de groenten toe en kook beetgaar op laag vuur in 5 à 15 minuten (afhankelijk van de groente).

Verdeel de groenten met de takjes verse kruiden over gesteriliseerde, afsluitbare potten en vul tot de rand aan met kookvocht. Direct afsluiten en minstens 24 uur later staan.

Probeer de volgende combinaties eens uit:

BIET MET RODE UI
– biet (kook in circa 20 minuten beetgaar)
– rode ui
– rodewijnazijn
– vadouvan
– rozemarijn

KOMKOMMER MET GROENE PEPER
– komkommer (niet koken, zaadlijsten verwijderen)
– groene peper (zaadlijsten verwijderen)
– citroenzest
– rijstazijn
– korianderzaad (gekneusd)
– munt

BOSPEEN EN GEMBER
– bospeen
– gember
– bloedsinaasappelzest
– sherryazijn
– komijnzaad
– dragon

BLOEMKOOL EN RODE UI
– bloemkool
– rode ui
– grapefruitzest
– wittewijnazijn
– tijm
– saffraan
(vervang de suiker door honing)

RADIJS EN HARISSA
– radijs
– harissa (zie p. 97)
– witte balsamicoazijn
– ras el hanout
– verse verveine

Zuur à la minute

BEREIDING
Dit is eigenlijk meer een salade. Snijd rode ui in flinterdunne ringen. Verdeel over een bord, knijp een citroen erboven uit en bestrooi met wat zout. Zet 2 uur in de koelkast. Hak een bos koriander grof en strooi vlak voor het serveren over de ui. Klaar! Heerlijk bij Indiaas eten.

Baklava

In de zomer van 2018 stond ik zes maanden in een piepkleine keuken te koken. De eigenaar en ik maakten er, dansend en meezingend met Earth Wind & Fire, de lekkerste gerechten. Wat de gasten in zijn restaurant ervan vonden, leek er haast niet toe te doen. Zijn familierecept heb ik aan die bijzondere tijd overgehouden. Ik heb het een persoonlijke draai gegeven met smaken als gember, chili, sinaasappel en salie. Je hebt een bakvorm van 25 centimeter doorsnede nodig.

INGREDIËNTEN

150 g boter
6 salieblaadjes
200 g cashewnoten
200 g pistachenoten
200 g walnoten
200 g hazelnoten
6 cm gember, grof gehakt
1 rode chilipeper, over de lengte gehalveerd en zaadlijsten verwijderd
zest van 2 sinaasappels
10 vellen filodeeg (diepvries), ontdooid
200 g suiker
400 ml cointreau
2 el honing
2 à 4 druppels fleur d'orange

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Smelt de boter en roer er de salie door. Maal de overige ingrediënten, tot aan het filodeeg, in de keukenmachine tot een pasta; niet te fijn en niet te grof.

Leg 5 vellen filodeeg in de bakvorm en bestrijk ieder vel met salieboter. Schep de vulling in de bakvorm en druk stevig aan. Leg er de overige vellen filodeeg bovenop en bestrijk ook nu ieder vel met salieboter.

Snijd het geheel nu met een scherp mes kruislings in, in een ruitpatroon. Goed doorsnijden tot op de bodem. Snijd overhangend filodeeg weg en bak in 20 minuten goudbruin en gaar.

Maak een siroop van 200 milliliter water, de suiker, cointreau, honing en de fleur d'orange. Neem de baklava uit de oven en schenk royaal de siroop over de snijranden. Laat afkoelen en serveer.