

DE SMAKEN VAN LISSABON

Anne-Katrin Weber

Recept- en sfeerfoto's van Wolfgang Schardt

DELTA



Inhoud

Voorwoord

De stad van het licht 4

xxxxxx

‘Uma bica,
por favor!’

De dag begint
met een espresso 9

Tosta mista

Tosti met kaas en ham 12

Croissant à portuguesa

Portugese croissant 15

Pão de Deus

Zoete kokosbroodjes 18

Pastéis de nata

Puddingtaartjes 20

Queijadas de Sintra

Zoete kaastaartjes 24

Bolo de chocolate

Chocoladetaart 26

Salgados in de zon

Een Portugese
ochtend 31

Pastéis de bacalhau

Stokviskroketjes 34

Ovos verdes

Groene eieren 37

Pataniscas

*Hartige koekjes met erwten-
en bonenmix 40*

Pão com chouriço

Broodje met chouriço 43

Bifana

Broodje met warm vlees 46

Salada de grão-de-bico

com atum e ovo

*Kikkererwtensalade
met tonijn en ei 48*

O almoço na tasca

Gewoon lekker
als lunch 53

Bife à café

Steak met ham in koffiehuisstijl 57

Pica pau 60

Bitoque

*Rundersteak met spiegelei,
rijst en aardappelen 62*

Feijoada

Bonenschotel 65

Arroz de marisco

Rijst met zeevruchten 67

Frango piri- piri com batatas fritas

*Pittige kip piri-
piri met friet 68*

Caldo verde

Koolsoep 72

Filete de cavala frito com arroz de tomate

*Gebakken makreelfilet
met tomatenrijst 74*





Bacalhau à Gomes de Sá

*Stokvis met aardappelen
uit de oven 78*

Sopa de peixe

Vissoep 81

Sopa de cebola

Uiensoep 82

Açorda

*Broodsoep met ei en
koriander 84*

Sardinhas assadas

Gegrilde sardines 86

Uma tarde junto à praia

**Aan het strand en
in de bar 89**

Gelado de laranja

Sinaasappels 92

Sonhos de Natal

Gefrituurde bollen 94

Peixinhos da Horta

*Knapperige bonen met
srirachamayonaise 97*

Rissóis de camarão

Garnalenhapjes 98

Salada de polvo

*Octopussalade met tomaat
en peterselie 100*

Camarões grelhados

Gegrilde reuzengarnalen 104

Witte port met tonic

en rozemarijn 106

Um Jantar à beira do Tejo

De avond afsluiten 111

Vitela à lisboeta

*Kalfsvlees op Lissabonse wijze
met gesmoorde witte bonen 112*

Arroz de pato

*Rijst met eend, chouriço,
ham en groenten 115*

Amêijoas à Bulhão Pato

*Venusschelpen in wittewijnsaus
met koriander 116*

Caldeirada

Vispannetje uit de oven 120

Ragu de borrego

Lamsragout 123

Carne de porco à alentejana

*Varkensvlees en schelpen
op de wijze van Alentejo 124*

Chouriço met tuinbonen 126

Bacalhau à Brás

*Hartig stokvispannetje met
aardappelen, olijven en ei 129*

Batatas à murro com queijo e cebolas

*Gestampte aardappelen
met kaas en uien 130*

Arroz doce

Zoete melkrijst 132

Torta de azeitão

Gevulde biscuitrolletjes 135

Pudim caseiro

Crème caramel 139

Peras em vinho do Porto com queijo

Peren in portsiroop met kaas 140

Pink Port Sangria 144

Gin Negroni 146



Culinaire woordenschat 149

Receptenregister 152

Ingrediëntenregister 153

Team 156



De stad van het licht

xxxxxx

Met veel adressen in onze bagage kwamen wij aan in Lissabon, met talloze indrukken vertrokken we weer. Daartussenin lagen heerlijke, intensieve dagen waarop we 's morgens vroeg al vertrokken om het bijzondere licht en de magische sfeer van de *cidade da luz*, de stad van het licht, in beelden vast te leggen.

Na een kleine pauze aan het eind van de ochtend in een van de uitnodigende straatcafés of kleine buurt-*tascas* zetten we onze zwerftocht voort, steeds op zoek naar bijzonder fraaie straten en oorspronkelijke steegjes, charmante pleintjes en verkoelende parken – en naar culinaire inspiratie!



Naar boven en naar beneden liepen we kriskras door de heuvelachtige stad en genoten van de smalle straatjes in het oude centrum en de weidse uitzichten vanaf de *miradores*, de uitkijkpunten, waar de lokale bevolking en toeristen uit de hele wereld elkaar ontmoeten en bewonderend de schoonheid van Lissabon in zich opnemen. We konden niet genoeg krijgen van het felle licht dat de stad zo bijzonder laat stralen en 's avonds genoten we van het aangenaam verkoelende briesje dat vanaf de Tejo de stad binnenwaaide.

Op de volgende bladzijden willen we graag onze fascinatie voor de hoofdstad van Portugal met zijn vele verschillende facetten met je delen en we hopen dat onze indrukken, recepten en foto's je net zo zullen betoveren als Lissabon ons heeft betoverd.

We wensen je heel veel kookplezier!

Anne-Katrin & Wolfgang



Uitzicht vanuit Almada op Lissabon



Torre de Belém

‘Uma bica, por favor!’

xxxxxx

De dag begint
met een espresso

Als de dag begint, mag vooral één ding niet ontbreken: de *bica* of de *café*. De Portugese variant van de espresso is meestal iets groter dan de klassieke espresso, maar wordt wel in het typische kleine kopje geserveerd. Hij wordt meestal zwart of met suiker gedronken.

Als je wil, kan je ook een *carioca*, die lijkt op een americano, een *café com leite*, een koffie verkeerd, of een *galão*, een iets sterkere Portugese latte macchiato, bestellen.

Het Portugese ontbijt (*o pequeno-almoço*) is traditioneel echter heel overzichtelijk. Je drinkt een *bica* aan de bar van je favoriete *pastelaria* en eet daarbij toast met boter (*torrada*) of een zoet pasteitje (*pastel*). Koffie is essentieel in het leven van de Portugezen en overal goedkoop verkrijgbaar, zelfs in supermarkten of bij kleine kraampjes midden in winkelcentra. Staand genieten van een *bica* en de drukte om je heen observeren is een vast onderdeel van het *vida portuguesa*. Tip: daarom krijg je in veel cafés wat korting als je je koffie aan de bar drinkt.



Achter de ‘gemengde toast’ zit een eenvoudige ham-kaastosti verborgen, die van oudsher wordt bereid met pão alentejano. Heel belangrijk: wees bij het vullen niet te zuinig met kaas! De vulling van ham en kaas is nog altijd het populairst, hoewel je gerust je fantasie mag gebruiken bij het beleggen.

Tosta mista

TOSTI MET KAAS EN HAM

xxxxxx

VOOR 4 PERSONEN

8 sneden witbrood
(of casinobrood)

3-4 el boter

8-12 dunne plakken gekookte ham
(varken of kalkoen)

4-8 dikke plakken milde kaas
(bv. queijo flamengo of jonge Goudse)

chips om erbij te serveren,
naar keuze

Besmeer 4 sneden brood met de helft van de boter, beleg ze met ham en kaas en leg er een tweede snee op. Rooster de tosti's in de contactgrill goudbruin, haal ze eruit, bestrijk ze met de rest van de boter en eet ze heet. Serveer er naar keuze chips bij.

Als je geen contactgrill hebt, kan je de tosti's ook in de koekenpan bereiden. Rooster daarvoor de gevulde boterhammen aan één kant in een beetje boter. Draai ze dan om, dek de pan af met een deksel en laat ze 1-2 minuten bakken. Haal het deksel van de pan en rooster de tosti's knapperig.

Bereidingstijd
ca. 10 minuten

