

CAFE MARSEILLE

DERKJAN WOOLDRIK

Voor Mariëtte

HAVEN
KOOKBOEK
VAN EEN
STUURLOZE
SCHEEPSKOK

INHOUD



Voorwoord	7
Over dit boek	8
Magic food moments	11

Recepten en verhalen

Hamburg	14
Malaga	28
Lagos	54
Rotterdam	68
Palermo	100
Mumbai	136
Havana	168
Marseille	186
Voor erbij	210
Building blocks	218

Dankwoord	235
Receptenindex	236

VOORWOORD



Er zijn twee soorten koks in deze wereld, mijn vrienden.

Aan de ene kant heb je de serene zielen, gehuld in de rust van de Elzas, met bergen als metgezellen en ingrediënten als lokale schatten. Ze koken met de bedaarde cadans van de natuur, met karpers zo vers als de ochtenddauw, rundvlees zo mals als een liefkozing, room en boter zo rijk als de grond waar ze vandaan komen en kruiden die dansen op de wind die door de vallei waait. Alles is lekker, alles is vredig.

En dan heb je de andere, zoals ik. De stuurloze koks, verloren in de chaos van de wereld. De chef-koks van de nacht, avonturiers zonder kompas. Wij zijn verhalenvertellers. We vinden ons thuis niet in de bergen, maar op de kruispunten van het leven, waar handel gedijt, nationaliteiten botsen en samenwerken, verschillende talen weerklinken en alle geuren en smaken mengen als een feestmaal voor de ziel. We bevinden ons in de donkere steegjes van Marseille, rokerige bars van Mumbai, broeierige straten van Havana en op de (Kruis)Kade in Rotterdam. Onze reis is als een verdoemde achtbaan van smaken en emoties, een trip die je meesleurt en niet meer loslaat.

Welkom bij *Café Marseille*, waar de muziek harder speelt dan de zee.

Een plek waar de keuken niet alleen draait om het voeden van het lichaam, maar ook om het voeden van de geest. Dit is geen kookboek zoals je gewend bent. Dit is mijn reis door acht havensteden en het land eromheen, een verslag van mijn kookavonturen, waarin ik me steeds opnieuw verloor - en mezelf weer vond - in de wirwar van ingrediënten, geuren en herinneringen. Dit boek is een hommage aan de outcasts en de outsiders, degenen die durven te dromen en te leven op hun eigen voorwaarden.

Sla dit boek open en duik in mijn wereld. In *Café Marseille* geldt maar één regel: laat je verwachtingen varen en je zintuigen leiden.

Proost, op een leven vol smaakvolle chaos. Laat de avonturen beginnen!

De Stuurloze Kok

OVER DIT BOEK

'Funk is making something
out of nothing!

- Bootsy Collins

Dit is geen kookboek voor degenen die graag pronken met dure ingrediënten of ingewikkelde technieken. Ook al ben ik niet vies van een Noordzeekreeft in het seizoen of een blik kaviaar op z'n tijd, ik richt me doorgaans op simpele ingrediënten en liefst niet al te veel. In mijn keuken vind je weinig luxueuze delicatessen. Mijn gerechten worden geboren uit alledaagse ingrediënten die voorhanden zijn: uien, knollen, rapen, varkensstaarten, wijting, bijvangst. *Cucina povera*, de keuken van de armen. Inspiratie haal ik uit werken als *How to Cook a Wolf* van M.F.K. Fisher en *Bread is Gold* van Bottura.

Onderschat dit niet. Hoe vaak ik een nieuwe kok wel niet heb zien worstelen met een pan goulash voor het personeelseten. Vaak zitten die knakkers helemaal onder de tattoos van vissen en pepers, maar goede goulash maken, ho maar.

Een ander kenmerk van mijn culinaire repertoire zijn de *building blocks*: de bouwstenen. Sauzen, condimenten en specerijenmengsels die dienen als de fundamente van mijn gerechten. Met deze eenvoudige maar krachtige elementen kun je, als je je gezond verstand gebruikt, een heel eind komen in de keuken. Het zijn geheime wapens waarmee je, als je het spoor even bijster bent in de keuken, goede sier maakt.

Laten we tegelijkertijd niet vergeten dat er in een wereld van eenvoud en improvisatie ruimte moet blijven bestaan voor de klassiekers; gerechten waar je vooral niets aan moet veranderen. Dus, hoe ga je aan de slag met dit boek? Laat je verwachtingen varen, omarm de eenvoud en laat je inspireren door de kracht van bescheiden ingrediënten en tijdloze klassiekers.



PAN CON TOMATE

Na een lange en ruige zeereis door de straat van Gibraltar, waar de golven twee weken als woeste geliefden tegen de boeg van het schip sloegen, kwam ik eindelijk aan in de haven van Spanje. Ik bevond me op een schuit vol Kaapverdiërs van twee meter lang en een machinist die leefde op een dieet van louter whisky. De tweede stuurman was achtergebleven bij zijn liefje in Tunis, en de bootsman was een Mauritiaan met gouden tanden. Het schip had onderhoudsachterstand, alles roestte onder ons vandaan. Er werd hasj gesmokkeld en elke avond rookten we spliffs in onze hut. Een mooi zootje ongeregeld, waarin ik me moest zien te handhaven.

Mijn lijf trilde van de kracht van de zee, maar mijn ziel verlangde intens naar de belofte van dit zonovergoten land. Het was alsof de lucht al doortrokken was van de aroma's van knoflook en zoete tomaten, vermengd met het geroezemoes van stemmen en het geluid van voetbal op de radio. Huizen die naar kalk ruiken, met net schoongemaakte portieken die glinsteren in het warme zonlicht. Eenmaal daar dwaalde ik tot 's avonds laat door de straten, mijn neus gestreeld door de geur van knoflook. Om tien uur 's ochtends nam ik koffie met een scheutje cognac om mijn ziel te verwarmen. De olijven waren er dik, groen en sappig. Maar het was de eenvoud van pan con tomate die mijn hart het meest beroerde. Een simpel gerecht van brood en tomaat, doordrenkt met de smaken van de aarde en de liefde van degene die het bereidde. En terwijl ik ondertussen een glas rode wijn met gaseosa dronk, proefde ik de essentie van Spanje in elke hap. Spanje was een land van passie en verleiding, waar zweet vermengd met bleekmiddel en alledaagse geuren een dissonante symfonie vormden. En terwijl ik me overgaf aan alle verlokkingen, voelde ik een diepe haat-liefdeverhouding opbloeien voor alles wat dit land te bieden had.

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 dikke sneetjes
zuurdesembrood
2 tenen knoflook, gepeld
4 rijpe tomaten
5 el extra vergine olijfolie
zout en versgemalen zwarte
peper
12 ansjovisfilets (blik of
pot, optioneel)

1 Verwarm de oven voor op 180 °C (grillstand).

2 Rooster de sneetjes brood onder de grill van de oven in ongeveer 8 minuten goudbruin en krokant. Bestrijk de sneetjes met de teentjes knoflook en leg opzij.

3 Breng een pan met ruim water aan de kook. Snijd de tomaten kruislings in en dompel ze 30 seconden onder. Haal de tomaten met een schuimspaan uit het water en spoel na onder koud stromend water. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees fijn.

4 Meng in een kom de fijngehakte tomaten met de olijfolie tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout en peper.

5 Verdeel een dikke laag van de tomatenpulp over elk stuk knoflooktoast. Leg er eventueel de ansjovisfilets kruislings bovenop en serveer meteen.

KOKKELS MET VERMOUTH EN RODE PEPER

In de donkere krochten van de Golf van Biskaje, waar de golven tegen de rotsachtige kusten beuken, ontstaat een verhaal dat enkel verteld kan worden door de zoute lippen van de zee zelf. Hier, tussen het schuim en het tumult, dansen schelpjes als verloren zielen in een Spaanse kroeg. Deze kleine schatten, doordrenkt met de wildheid van de oceaan, belichamen het rauwe karakter van het leven.



Voor 4 personen

Ingrediënten

1 kg verse kokkels
2 el zout
1 takje verse tijm
2 takje verse oregano
1-2 rode chilipepers,
in dunne ringen
30 ml witte vermouth
(Noilly Prat)
30 ml droge witte wijn
1 goed stokbrood,
in sneetjes
aioli (zie p. 227)

1 Laat de kokkels 1 uur weken in ruim water met het zout, zo spugen ze het aanwezige zand uit. Spoel na in een vergiet onder koud stromend water en laat uitlekken.

2 Verhit een wok op middelhoog tot hoog vuur en voeg de kokkels, tijm, oregano en de chilipeper(s) toe. Schud de schelpen geregeld om en maak het goed heet. Blus na 5 à 6 minuten af met de vermouth en de witte wijn. Stoom de kokkels nog 2 à 4 minuten, tot ze allemaal geopend zijn.

3 Serveer de kokkels met het stokbrood, al dan niet geroosterd, en de aioli.

MESA PRINCIPAL

Eens per jaar, wanneer de zomer de straten in brand zet, trekken de Spaanse mannen zich terug. Ook ik kreeg het privilege om plaats te nemen aan de *mesa principal*, de Spaanse benaming voor stamtafel. Een teken van respect dat me na jaren van vriendschap en interesse werd gegund. Ik werd uitgenodigd om het lam te bereiden. Een taak die me, te midden van notabelen als de timmerman, de garagist, de president van de voetbalclub, de grootste sinaasappelboer, de loodgieter en de begrafenisondernemer met trots vervulde.

Juan, de officieuze leider van de bende, dirigeerde de festiviteiten met de precisie van een generaal op het slagveld. De beurzen werden geopend, de locatie was vastgesteld en een speels ondeugende sfeer viel over ons heen. De vrouwen, die heel goed wisten dat de mannen op boevenpad waren voor schelmachtige avonturen, knepen een oogje dicht. Ze begrepen dat dit onze tijd was om los te breken van de ketens van het dagelijks leven. En zo gingen we op pad naar een afgelegen *finca* waar kosten noch moeite werden gespaard. Bij aankomst stond er een olievat gevuld met ijs, flessen gin, wodka, whisky en plastic flessen vol frisdrank. Het leek op een tafereel uit vergeten tijden, een scène rechtstreeks uit de pagina's van een oud tijdschrift.

En nu nog dat verdomde lam bereiden. Een zware taak rustte op mijn schouders, want hier in dit boerengat is eten heilig. Ik moest al mijn kunsten uit de kast halen. Met precisie ontleedde ik dat lam bij de slager. Elk stukje zou een andere behandeling krijgen. De schouders werden gemarineerd in rozemarijn, knoflook, olijfolie en sinaasappel, om te sudderen tot een stoofpot met gnocchi, bestrooid met geraspte schapenkaas. De bouten doorboorde ik met knoflook, oregano, salie, rozemarijn, alle kruiden die ik maar kon vinden, en citroen, en dan langzaam roosteren in de oude steenoven. De lamsrack, ofwel de koteletten, zou ik roosteren boven open vuur, geserveerd met een drupje citroen, olijfolie en flink wat zeezout.

Die middag op die vervloekte *finca* moest ik met een scherp oog alle touwtjes in handen zien te houden. Niet eenvoudig; de gin-tonics vloeiden inmiddels als water. Toch lukte het om dat lam tot een goed einde te brengen. We spoelden de gerechten weg met Spaanse boerenwijn van de *cooperativa*. Naarmate de middag voortschreed, werden de gesprekken verhit en dwaalden de onderwerpen af van de kwaliteit van olijfolie naar sterke verhalen van de *campo*.

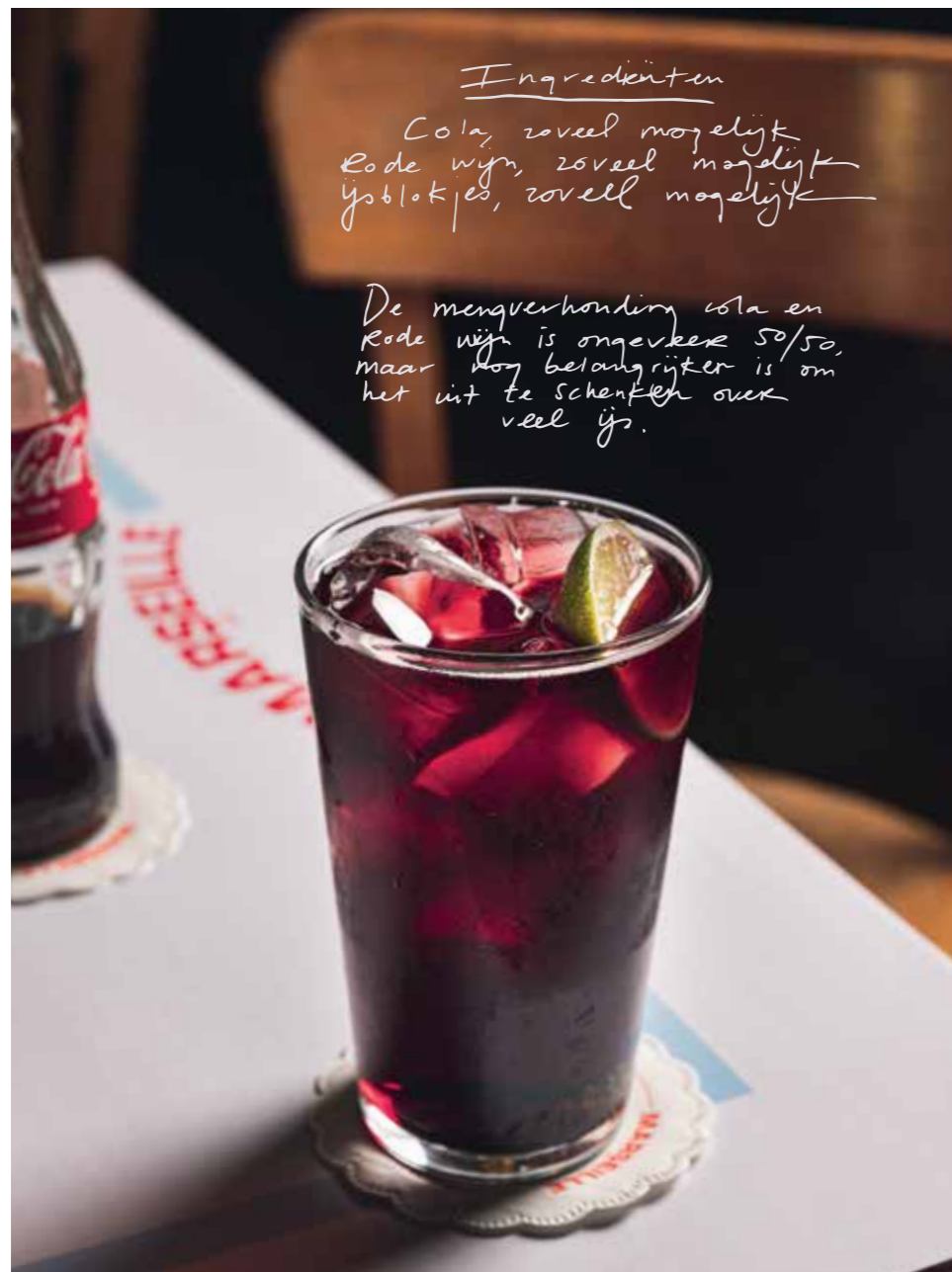
Zodra iedereen katje lam was, verscheen er een busje voor de laatste rit naar Leo, het lokale bordeel, als kers op de taart van deze dag van losbandigheid. Daarna keerden we, als brave schapen, terug naar huis, onze zonden achterlatend in de schaduwen van de nacht.

Daarna keerden we,
als brave schapen,
terug naar huis...



CALIMOCHO

Calimocha is een mengsel van cola & rode wijn dat in Spanje gedronken wordt. Oaskische militairen dronken het omdat ze zich geen rum konden veroorloven en je wordt er net zo borkachos van.



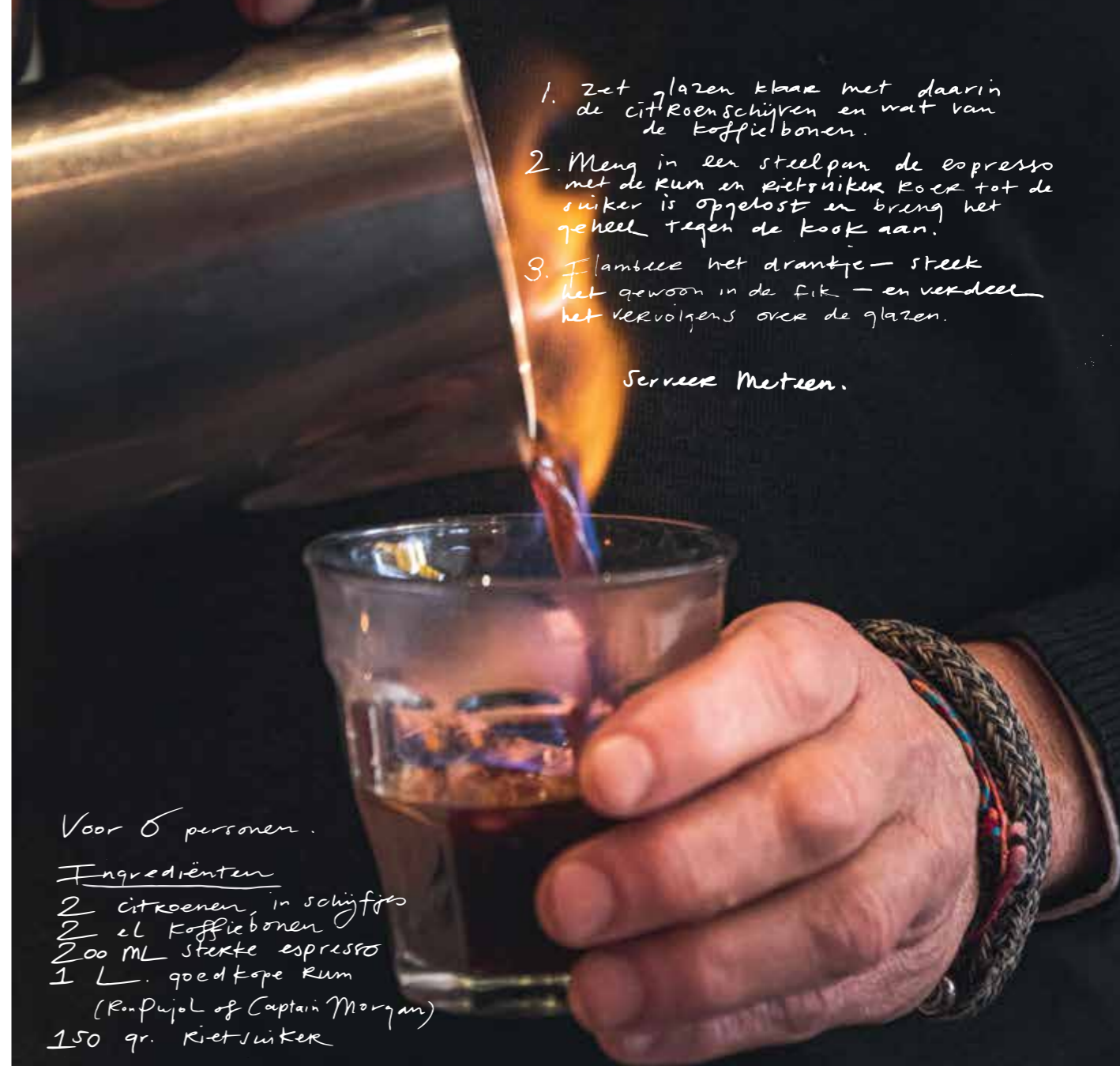
Ingrediënten

Cola, zoveel mogelijk
Rode wijn, zoveel mogelijk
ijsblokjes, zoveel mogelijk

De mengverhouding cola en rode wijn is ongeveer 50/50, maar nog belangrijker is om het uit te schenken over veel ijs.

CREMAT

Gekaramelliseerde rum met koffie en citroen. Een geflambeerd lokaal drankje, lekker in de winter. Het wordt al sinds de eighties gereserveerd bij Bar Araya (zie p. 49) tijdens de voetbalwedstrijden.



1. Zet glazen klaar met daarin de citroenschijven en wat van de koffiebonen.
2. Meng in een steelpan de espresso met de rum en rietsuiker. Kook tot de suiker is opgelost en breng het geheel tegen de kook aan.
3. Flambee het drankje - steek het gewoon in de fik - en verdeel het vervolgens over de glazen.

Serveer meteen.

Voor 6 personen.

Ingrediënten

- 2 citroenen, in schijfjes
- 2 el koffiebonen
- 200 ml sterke espresso
- 1 L. goedkope rum
(Ron Pujol of Captain Morgan)
- 150 gr. rietsuiker

JOLLOF RIJST



Lees en leer hoe echte kerels eten. Midden in de nacht, ergens in een smerige keuken in Lagos, leerde ik hoe je echte jollof rice maakt. De zus van John Akabani, een stuk met tietten als watermeloenen, liet me zien hoe het moest. Dit is geen pussy-voer voor slappelingen. Dit is de brandstof van de straat, van de watchmen die hun reet riskeerden in de donkere steegjes van Lagos en als bewakers werden geronseld voor de Nautic, de Reefer waar ik op voer.

Om zeven uur 's ochtends, als de zon net boven de horizon kruipt en je kop bonkt van het Star Beer en de goedkope drank, dan smaakt deze helse mix van rijst en kruiden het best. Schenk er een kop spice tea bij, gooi er een vette makreel naast, en je hebt een ontbijt dat je door de dag sleept.

Voor 4 personen

Ingrediënten

3 rode uien, gepeld en grof gehakt

3 rode paprika's, zaadlijsten verwijderd en grof gehakt

1 rode Scotch Bonnet peper, de steel verwijderd

400 g tomaten (blik)

3 el tomatenpuree

1 liter runder- of kippenbouillon

zout en versgemalen zwarte peper

100 ml kokosolie

paar druppels liquid smoke (kookwinkel)

400 g Surinaamse rijst

1 tl gedroogde tijm

2 laurierbladeren

paar stengels bleekselderij, fijngehakt

1 Maal in een keukenmachine de uien met de paprika's, Scotch Bonnet peper, tomaten, tomatenpuree en de helft van bouillon tot een gladde puree. Breng flink op smaak met zout en peper.

2 Zet de puree samen met de kokosolie op in een pan op middelhoog vuur en voeg een paar druppels liquid smoke toe. (Normaliter wordt de rijst op een vuurtje klaargemaakt, vandaar.)

3 Voeg de rijst met de tijm, laurierbladeren en de resterende bouillon toe en laat de rijst zachtjes gaar koken. Het geheel moet de substantie van risotto hebben. Haal als de rijst bijna gaar is de pan van het vuur en laat nog 10 minuten rustig verder stomen en iets indikken.

4 Bestrooi de jollof rijst met de bleekselderij en serveer.

MEATBALLS BIRD

Ik ben groot fan van de films van Martin Scorsese. Tijdens zijn studie maakte hij onder andere *What's a Nice Girl like You Doing in a Place like This?* en een film over zijn moeder, waarin ze uitlegt hoe je spaghetti meatballs maakt. Dit recept is daarop op gebaseerd.



Voor 4 personen

Ingrediënten

3 sneetjes witbrood, zonder korstjes en gescheurd
200 ml melk
600 gram kalfsgehakt
2 sjalotten, fijngesneden
3 tenen knoflook, fijngesneden
½ bos bladpeterselie, fijngehakt
70 g Parmezaanse kaas
1 tl zeezoutvlokken
50 g boter
50 ml olijfolie
450 ml soffrito (zie p. 233)
500 g spaghetti
70 g pecorino, geraspt
basilicumblaadjes, om te garneren

1 Laat het brood 10 minuten weken in de melk.

2 Knijp het brood uit en meng het in een ruime kom met het gehakt. Voeg de sjalotten, knoflook, peterselie, Parmezaanse kaas en de zeezoutvlokken toe en meng goed. Draai er ballen ter grootte van een golfbal van.

3 Verhit de boter en de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg als de boter bruist de gehaktballen toe en bak ze rondom bruin. Voeg de tomatensaus toe en stoof de gehaktballen in de saus in ongeveer 15 minuten verder gaar.

4 Kook intussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente. Schep de pasta bij de saus en meng voorzichtig, zorg ervoor dat de ballen intact blijven.

5 Verdeel de spaghetti met de aanhangende saus over de borden en verdeel daarna de gehaktballen over. Bestrooi royaal met pecorino en basilicum en serveer.

LUX: JAMIE AVANT LA LETTRE



In Rotterdam, waar de geuren van diesel en zeewater de lucht vullen, vond vijftig jaar geleden een culinaire revolutie plaats die niemand zag aankomen. Het epicentrum? Een klein restaurant genaamd Lux. We bevinden ons aan de 's-Gravendijkwal in de early eighties, een tijd waarin Nederlanders nog dachten dat al dente pasta betekende dat je er je tanden op stuk beet en extra vergine olijfolie net zo exotisch was als een kangoeroe in de Rotterdamse zoo.

Geertje, de eigenaresse van Lux en een vrouw met de vastberadenheid van een Hollandse dijkbouwer, besloot dat het tijd was om Rotterdam een culinaire schop onder de kont te geven. Ze haalde Stef Scagliola binnen, een Italiaanse krachtpatser in de keuken, om ons, een stel bleke Hollandse jongens, de fijne kneepjes van la cucina Italiana bij te brengen. Stel je voor: vijf kerels die net zoveel wisten van Italiaans koken als een koe van sterrenkunde, overgeleverd aan de genade van eeuwenoude familietradities. Google bestond nog niet, dus we waren aangewezen op de kookboeken van Marcella Hazan en de wijsheid van generaties Italiaanse mama's. We hielden onze grote bek en leerden als brave hondjes, zwoegend in onze ondergrondse keuken.

Jamie Oliver zat nog in de luiers en koks werden over het algemeen nog niet erg serieus genomen. Na een dag strijden in ons kokskloffie kwamen we de bar in, waar we door gasten met de nek werden aangekeken. Je zag ze denken: wie zijn die viespeuken die naar frituur stinken?

Maar ze kwamen allemaal voor onze antipasti, pasta's, tonno en citroentaart. In de keuken van Lux gold één heilige regel: nooit meer dan drie, hooguit vier ingrediënten in een gerecht. In de winter mochten we wild gaan en er vijf gebruiken. Het was minimalisme op zijn best, lang voordat het hip werd gemaakt door Jamie en zijn kompanen. Deze filosofie, deze toewijding aan eenvoud en kwaliteit, is iets wat ik tot op de dag van vandaag koester in mijn eigen keuken.

De ster van de show was de antipasti-wagen. Een rijdende ziekenhuis-trolley van roestvrijstaal, als ware het een rijdend altaar, gewijd aan de goden van gegrilde groenten en gemarineerde vis. Het was als een Romeinse triomftocht, maar dan met aubergines en ansjovis in plaats van geketende Galliërs. Het hippe Rotterdamse volk viel er als een troep uitgehongerde leeuwen op aan.

Lux werd het kloppende hart van Rotterdams culturele scene. Gesubsidieerde kunstenaars, gevestigde architecten met wilde dromen van een nieuwe skyline, patjepeeters en wannabe's, cokedealers en de mooiste meiden van de stad - ze kwamen allemaal. Het was een plek waar deals werden gesloten, harten werden gebroken en culinaire horizonnen werden verbreed, allemaal onder het genot van de perfecte panna cotta. Lux was meer dan een restaurant. Het was een cultureel kantelpunt voor Rotterdam, een broeinest dat de belangrijkste koks van de stad heeft opgeleverd. Het leerde een hele generatie dat eten meer is dan brandstof. Het is een verhaal, een manier om verbinding te maken.

Jaren later ontdekten we dat de chef veel van zijn recepten had 'geleend' uit een Time Life-boek over Italië. Maar weet je? Een goede dief is beter dan een slechte kok. De chef nam die recepten en blies er leven in, gaf ze een ziel en serveerde ze aan een stad die toe was aan iets authentieks. Nu, vijftig jaar later, is Lux verdwenen. Maar zijn geest leeft voort in elke vitello tonnato, pulpo, elke al dente pasta en elke antipasti-plank in de stad. Vijftig jaar later kwijlen we nog steeds bij de herinnering. Lux is weg, maar de smaak blijft hangen als de rook van een goede sigaar.

In de krochten van de stad sluimert nog steeds de geest van die periode, klaar om weer op te laaien en de boel in de fik te zetten. Proost op Lux, op Stef, op Wout, op Geertje en op de eeuwige zoektocht naar de perfecte antipasti.

LAMSKOTELETTEN

Rem Koolhaas was een vaste klant in de tijd dat ik als sous-chef de keuken domineerde van restaurant Lux. Zijn avond startte zonder uitzondering met een ijskoude wodka, voor hem speciaal gereed in onze keukenvriezer. Af en toe betrapten we hem op een lichte afkeuring van het eten, dat hij soms als 'te vetzig' en 'cafeteria-esk' kwalificeerde. Toch kon je over het algemeen stellen: wanneer Koolhaas zich in Rotterdam bevond, wist hij de weg naar Lux te vinden. En meestal bestelde hij lamskoteletten. De schetsen die hij met potlood op het papieren tafelkleed achterliet, verdwenen zodra hij de deur uit was ongezien in onze tas.

"Te vetzig..."
"cafeteria-esk"
- Rem Koolhaas



Voor 4 personen

Ingrediënten

200 ml olijfolie
sap van 1 citroen
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
1 bol knoflook, overdwars
gehalveerd
900 g lamskoteletten
zeezoutvlokken (Maldon)

1 Meng voor de marinade de olijfolie met het citroensap, de rozemarijn, tijm en de knoflook.

2 Verdeel de marinade over de lamskoteletten en laat afgedekt minimaal 2 uur marineren in de koelkast.

3 Steek de barbecue aan. Rooster de lamskoteletten boven open vuur (directe hitte) in ongeveer 4 minuten aan beide kanten net gaar. Leg de knoflook er tijdens het grillen bovenop. Bestrooi met zeezoutvlokken en serveer direct.

SARDE A BECCAFICO

De overheersers van Sicilië deden zich te goed aan rijkelijke vleesgerechten op spiesen, vergezeld van in goede kwaliteit olijfolie geblancheerde groenten, allerlei kazen en zoetigheden gemaakt van ricotta, gedroogde vruchten en noten. Het was de keuken van de rijken die vaak een Franse chef, een *monzu*, in dienst hadden, wat een afgeleide was van *monsieur*.

Veel Sicilianen waren echter straatarm en konden niet genieten van deze rijkdom. Zij vielen noodgedwongen terug op eenvoudiger ingrediënten. Een recept dat voortkwam uit deze extreme armoede is sarde a beccafico: een gerecht van sardines, rozijnen, broodkruim, citrus en laurier. In de Catanese versie van sarde a beccafico wordt, in tegenstelling tot dit recept uit Palermo, de vis gevuld en gedipt in losgeklopt ei en bloem waarna ze worden gebakken in extra vergine olijfolie.

Voor 4 personen

Ingrediënten

500 g sardines, schoongemaakt
1 dl azijn
200 g broodkruim
100 ml extra vergine olijfolie
50 g rozijnen
50 g pijnboompitten
1 tl suiker
 $\frac{1}{2}$ bos bladpeterselie (alleen de blaadjes), fijngehakt
sap van $\frac{1}{2}$ sinaasappel
sap van $\frac{1}{2}$ citroensap
zout en versgemalen peper
8-12 laurierblaadjes

1 Spoel de sardines goed schoon en verwijder de koppen en de ruggengraten. Dep ze droog met keukenpapier en snijd ze over de buikzijde open als een boek. Marineer de sardines 1 uur in de azijn vermengd met 100 milliliter water.

2 Rooster ondertussen in een droge pan op middelhoog vuur al omschuddend het broodkruim. Zorg ervoor dat het niet verbrandt. Voeg wanneer het broodkruim gebruid is de olijfolie toe en meng goed. Neem de pan van het vuur en zet opzij.

3 Verwarm de oven voor op 180 °C.

4 Meng in een ruime kom de rozijnen, pijnboompitten, suiker, peterselie en het sinaasappelen citroensap. Breng op smaak met zout en peper en meng goed.

5 Vul elke sardine met wat van het mengsel en rol op als een rollade. Schik de sardines in een ovenschaal ingevet met olijfolie en wissel telkens af met een laurierblaadje.

6 Strooi het geroosterde broodkruim erover en gaar de sardines 5 minuten in het midden van de oven.

HAWAII



judíos
3 botellas de ron
120 e ~~ave~~ uenos
platinas de tomates
10 fotos de tomates

Fodo para
10x6 desayuno

MARLIJN MET SALSA PICCANTE



Op een dag bracht orkaan Irma chaos naar Havana. De wind joeg door de straten en de regen sloeg keihard neer op de golfplaten waarmee mijn appartement dichtgetimmerd was. Te midden van alle tumult was er een onverwachte zegen. Terwijl het zeewater de straten overspoelde en ik schulde bij het eethuisje van Maria, bereikte ons het nieuws dat er een school zwaardvissen was aangespoeld op het strand. De dagen die volgden waren gevuld met zwaardvis van de grill: 's morgens, 's middags en 's avonds. Terwijl de voorbije storm nog na echode lag het elektriciteitsnet (en daarmee ook alle koel- en vrieshuizen) eruit, dus moesten we flink dooreten. Dit gerecht is toen ontstaan. In Nederland maak ik het met de beter verkrijgbare en qua smaak vergelijkbare marlijn.

Voor 4 personen

Ingrediënten

½ bos bladpeterselie,
fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt
100 ml olijfolie extra
verGINE
sap van 2 citroenen
zout en versgemalen zwarte
peper
4 marlijn- of zwaardvissteaks
100 ml olijfolie
zeezoutvlokken, naar smaak

1 Maak eerst de salsa piccante. Zorg ervoor dat de ingrediënten hiervoor op kamertemperatuur zijn. Meng de peterselie met de chilipeper, olijfolie en het citroensap. Proef en breng op smaak met zout en peper. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

2 Wrijf de steaks rondom in met de olijfolie (breng niet op smaak met zout en peper). Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de steaks 1 minuut per zijde. Neem ze uit de pan en laat ze 2 minuten rusten.

3 Breng de vissteaks op smaak met zeezoutvlokken en serveer met de salsa piccante.



GARAM MASALA

Ingrediënten

2 el korianderzaad
4 el komijnzaad
1 el venkelzaad
1 el zwarte peperkorrels
1 el kruidnagels
1 tl kardamompeulen (zaden verwijderen na het verwarmen)
2 laurierblaadjes
1 el kaneelpoeder
½ tl gemalen nootmuskaat

1 Rooster het korianderzaad, komijnzaad, venkelzaad, de peperkorrels, kardemompeulen en de laurierblaadjes enkele minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur geurig.

2 Maal de geroosterde specerijen terwijl ze nog warm zijn in een vijzel fijn. Verwijder hierbij de kardemompeulen.

3 Meng het kaneelpoeder en de gemalen nootmuskaat erdoor en maal de specerijen zo fijn mogelijk. Dit kan eventueel ook in een koffiemolen. Bewaar de garam masala in een afgesloten pot.

De garam masala blijft luchtdicht afgesloten ongeveer 60 dagen lekker.

SABJI MASALA

Ingrediënten

2 el korianderzaad
1 el komijnzaad
1 tl venkelzaad
1 tl kurkumapoeder
1 tl Kashmiri chilipoeder
1 tl garam masala (zie hierboven of gebruik uit de winkel)
zout, naar smaak

1 Verhit een droge koekenpan op laag vuur en rooster het korianderzaad, komijnzaad en het venkelzaad tot ze geurig worden. Blijf roeren om verbranding te voorkomen.

2 Laat de geroosterde specerijen afkoelen en maal ze fijn in een vijzel of specerijmolen.

3 Meng het kurkumapoeder, chili-poeder en de garam masala erdoor en voeg naar smaak zout toe. Bewaar de sabji masala in een afgesloten pot.

De sabji masala blijft luchtdicht afgesloten ongeveer 60 dagen lekker.