

WERELDSE
SMAAKMAKERS
PASCAL JALHAY



INHOUD

INLEIDING	4
DE VOORRAADKAST	7
BASISSMAAKMAKERS	15
CONDIMENTEN	57
GERECHTEN	129
WERELDSE SMAKEN IN DE BUURT	180
NAWOORD	184
DANKWOORD	186
REGISTER	187



INLEIDING

Dit boek is anders dan mijn voorgaande boeken, dit boek is toegankelijk, eenvoudig en herkenbaar. Ik vind het belangrijk om mijn avonturen te delen, zo veel mogelijk verhalen te vertellen en je kennis te laten maken met bijzondere smaken. Het is de verantwoordelijkheid van chefs om iedereen te laten genieten van koken. Door gerechten simpel te houden, korte en duidelijke recepturen te geven en jou als lezer en kok te prikkelen om je eigen smaken en gerechten te ontwikkelen op een originele manier met dit boek als handleiding.

In de afgelopen vijftien jaar heb ik de hele wereld over gereisd en ik kan je meer verhalen vertellen dan in dit boek passen. Het zou dus best kunnen dat het niet bij dit kookboek blijft. Ik wil je uitdagen om uit dit boek te gaan koken, en – zoals ik de afgelopen jaren heb gedaan – op culinaire ontdekkingsreis te gaan.

Om je wegwijs te maken en creatief met smaken te laten omgaan heb ik een 'smaakkompas' bedacht. Bij elk recept komt dit kompas terug, met steeds minimaal drie verwijzingen naar recepten uit het boek en drie basisproducten die goed combineren met de receptuur. Aan de linkerkant van het kompas heb ik de producten weergegeven, zoals gevogelte, groenten of meelspijs, toegelicht in de legenda.

Aan de andere kant van het kompas verwijst ik naar recepten uit het boek waarmee je kunt combineren.

Met dit boek en de smaakkompassen wil ik je inspireren om zelf creatief te gaan koken en op 'je eigenwijze' manier om te gaan met smaken, en de basis en bijgerechten. Ik hoop dat je dit boek gebruikt om de gerechten persoonlijk te maken, dat je de basis of condimenten met lef durft toe te passen; niks is fout, alles mag. Ook wil ik je met deze eenvoudige recepturen bewust maken dat veel smaakversterkers en conserveringsmiddelen zoals je deze in de supermarkt tegenkomt niet altijd nodig zijn en je laten zien hoe je nog eerlijker, natuurlijker en gezonder kunt koken.

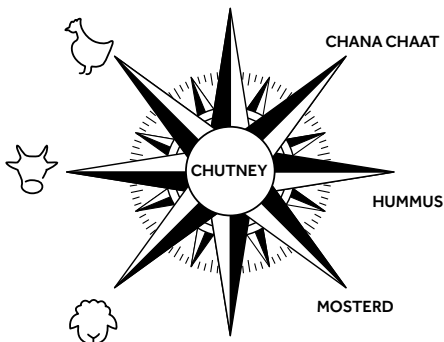
Wereldse smaakmakers is een kookboek over de smaken die ik tijdens mijn reizen ontdekte. Ik ben altijd op zoek naar de basis van een gerecht, de ziel die een authentieke maaltijd kenmerkend maakt. Vooral de basistechnieken en de condimenten hebben me altijd gefascineerd tijdens deze reizen. Zonder goede basis zet je geen smakelijk gerecht op tafel, zonder condiment is er geen persoonlijke 'toets'. *Wereldse smaakmakers* is een kookboek dat je niet alleen dagelijks zult gebruiken, het zal de inhoud van je keukenkast blijvend veranderen. Maak zelf specerijenmelanges, ingelegde groenten of een chutney. Maak van je keuken een smaakk Bibliotheek!

Wereldse smaakmakers is opgedeeld in drie delen: basissmaakmakers, condimenten en gerechten. Ik neem je mee op een culinaire ontdekkingsreis van west naar oost. Voor mij is de basis de fundering van een gerecht. Dit zijn veelal basisrecepten die herkenbaar uit een bepaalde streek of land komen. Dat kan een boembloe zijn voor een Indonesisch gerecht, een rub voor een Amerikaanse vleesbereiding of een specifieke saus die de Vietnamese keukens zo typerend maakt.

Condimenten zijn een extra accessoire bij het gerecht, om het nog meer diepte en veelzijdigheid te geven. Zoals ik van een van mijn leermeesters leerde: door middel van condimenten kunnen gasten zich hun gerecht eigen maken. Je bepaalt zelf hoe pikant, zilt, zoet of fris je jouw gerecht eet.

Achterin het boek heb ik een aantal gerechten opgenomen om je te laten zien hoe ontzettend simpel het kan zijn om bereidingen en smaken te combineren. Ik geef je suggesties voor bepaalde smaakcombinaties en bereidingen uit het boek, maar uiteraard daag ik je graag uit om op zoek te gaan naar jouw unieke smaakprofiel.

Voorbeeld van een smaakkompas



vis



schaal- en schelpdieren



rundvlees



lamsvlees



varkensvlees



kip



wild- gevogelte



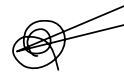
groente



rijst



zuivel



meelspijs



fruit



brood



aardappel



ei



BULGOGI-MARINADE

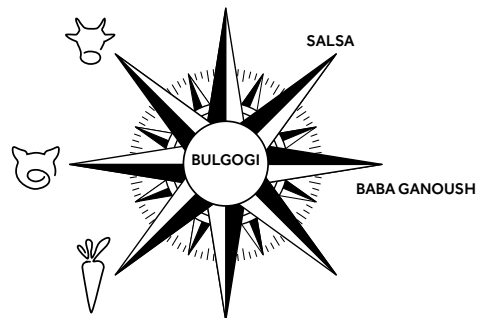
Voor het marineren van 800 gram rundvlees

Bereidingstijd 5 minuten

+ 4 uur marineren

- 100 g sojasaus
 - 60 g suiker
 - 100 g ui, fijngesneden
 - 12 tenen knoflook, fijngesneden
 - 1 Aziatische peer (of een gewone peer), in kleine blokjes
 - 2 g zwarte peper
 - 80 ml rode wijn
 - 20 g honing
-

Verwarm de sojasaus op laag vuur, los hier de suiker in op en laat vervolgens weer afkoelen. Meng de ui, knoflook, peer, peper, wijn en honing door elkaar. Marineer het vlees circa 4 uur met deze marinade. Haal het vlees daarna uit de marinade en rooster of bak het gaar. Kook de marinade in en serveer deze als een saus bij het vlees.



KETJAP MANIS

Voor 175-200 ml,
afhankelijk van hoe ver je de saus inkookt
Bereidingstijd 20 minuten

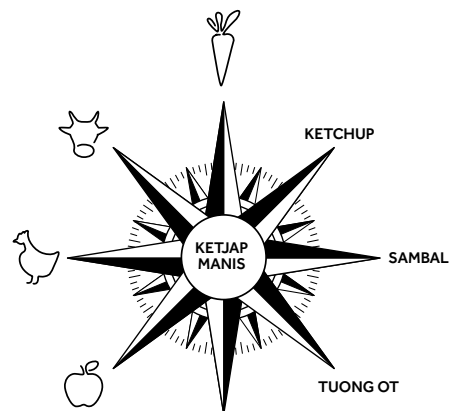
- 150 ml sojasaus
- 120 g palmsuiker
- 20 g melasse
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 cm gemberwortel, geschild, fijngesneden
- 2 steranijs
- 2 kruidnagels
- 1 serehstengel, gekneusd

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Ikzelf vind 'm het lekkerst als hij iets stroperig is. Giet het mengsel vervolgens door een zeef.

Tip

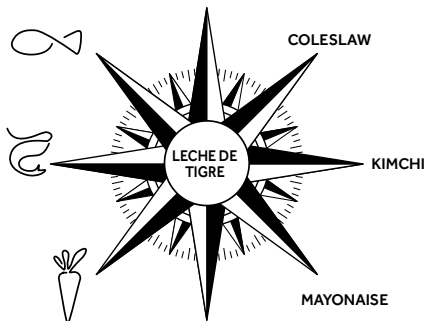
Experimenteer ook eens met zwarte peperkorrels, citroenblad, rode peper, kaneel of een van de specerijenmelanges uit dit boek, zoals garam masala (zie blz. 24), ras el hanout (zie blz. 44) of rommelkruid (zie blz. 32).

In Maleisië komen bijna alle wereldkeukenen samen: er zijn invloeden vanuit India, Europa en het Midden-Oosten. Veel gerechten uit Maleisië bevatten ketjap manis, een zoete sojasaus. Je kunt deze kant-en-klaar kopen bij de toko of supermarkt, maar waarom maak je hem niet zelf; zo zoet of zout als jij 'm het liefst hebt?



Leche de tigre is de marinade voor ceviche, een schotel met rauwe vis die gaart in citrussap. De herkomst van dit gerecht is onderwerp van discussie: de Peruanen claimen het te hebben bedacht. Maar over de hele wereld vind je soortgelijke gerechten. En Peruanen hebben nog meer te vertellen over tijgermelk: er wordt beweerd dat mannen voordat ze de strijd in gingen, een bekertje naar binnen werkten als oppepper. Het zou ook heilzaam zijn bij een kater en zelfs lust opwekken.

Hoe dan ook, in de Peruaanse keuken werd tijgermelk aanvankelijk gebruikt om vis te marinieren en zo langer houdbaar te maken. Vandaag de dag hechten we veel waarde aan structuur en garing van vis en zeevruchten en daarom marinieren we ze vaak pas vlak voor serveren.



LECHE DE TIGRE

Voor 500 gram vis of zeevruchten

Bereidingstijd 20 minuten

- 1 rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- ½ Spaanse rode peper, zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
- 4 g korianderblaadjes, fijngesneden
- sap van 3 limoenen
- 30 ml olijfolie van goede kwaliteit
- 2 tomaten
- 500 g vis of zeevruchten

Meng de rode ui, knoflook, rode peper en koriander met het limoensap en de olijfolie.

Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlies in kleine blokjes. Voeg toe aan de marinade. Snijd de vis en/of zeevruchten in dunne plakjes of kleine blokjes. Schep om met de marinade. De marinade zorgt voor de garing van de vis en/of zeevruchten. Hoe langer je marineert, des te gaarder het wordt. Je kunt uitgaan van 15 minuten voor een mooi resultaat, maar proef regelmatig of het al gaar genoeg is.

Tips

Met deze marinade kun je eindeloos variëren: voeg bijvoorbeeld paprika, avocado, venkel, mais of lente-ui toe.

Of maak ceviche met een Indo-twist: voeg 2 gram gemalen laos toe, 2 gram gemalen gemberwortel, 1 ragfijn gesneden serehstengel en 10 gram gemalen kurkuma. Stooft de ingrediënten 5 minuten in een scheutje olijfolie en voeg toe aan de basismarinade.



Een atjar is een zuur gerecht uit de Indonesische, de Indische en de Maleisische keuken. Dit Indische zure (bij)gerecht zit boordevol verse groenten en heb je in een handomdraai gemaakt. Je spreekt overigens van 'tjampoer' als er meerdere groenten zijn gebruikt. 'Atjar tjampoer' betekent dan ook 'gemengd zuur'.

ATJAR TJAMPOER

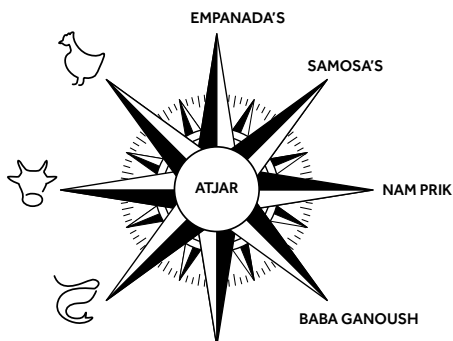
Voor 500 gram

Bereidingstijd 15 minuten + 2 uur marineren

- 75 ml water
- 150 ml natuuraazijn
- 50 g suiker
- 4 g gemalen kurkuma
- 250 g wittekool, in fijne reepjes
- 50 g wortel, in fijne reepjes
- ¼ rode paprika, in fijne reepjes

Breng het water met de azijn, suiker en kurkuma aan de kook. Voeg de groenten toe en breng weer aan de kook.

Laat afkoelen en bewaar in een gesloten bakje. De smaak is het best als de atjar minimaal 2 uur heeft gestaan en kan zeker 2 weken worden bewaard in de koelkast.





BABA GANOUSH

Voor 4 personen, als bijgerecht

Bereidingstijd 35-40 minuten

- 1 middelgrote aubergine
 - olijfolie
 - 10 g zeezout
 - 2 g gemalen komijn
 - sap van een ½ citroen
 - 1 teen knoflook
 - 15 g tahini (sesampasta)
 - 5 stelen koriander, grof gesneden
 - snuf garam masala (blz. 24)
-

Verhit de oven tot 200 °C.

Halveer de aubergine in de lengte en snijd het vruchtvlees kruislings in. Let op dat je de donkere schil niet stuk snijdt, want die biedt bescherming aan het vruchtvlees.

Leg de auberginehelften met de platte kant naar boven in een ovenschaal. Besprenkel royaal met de olijfolie, bestrooi met het zout en de komijn. Druk de teen knoflook in het vruchtvlees van een auberginehelft.

Bak de auberginehelften 30 minuten in de oven. Laat iets afkoelen en schraap met een lepel het vruchtvlees eruit. Het enige dat je niet gebruikt is de schil, verder doe je alles wat in de schaal ligt met het citroensap in een keukenmachine en pureer je het tot een grove crème. Voeg de tahini en koriander toe en laat de keukenmachine draaien tot een smeùige crème is ontstaan. Schep de baba ganoush in een mooi schaalje en bestrooi met garam masala.

Tip

In plaats van koriander kun je ook platte peterselie of basilicum gebruiken.

Een smakelijke crème van aubergine. Heerlijk als dip voor rauwe groenten zoals komkommer, radijs en bleekselderij, maar ook met brood of groentechips. Het is de bedoeling dat je de aubergine flink roostert, zodat de crème een licht rokerige smaak krijgt. In de zomer kan dat goed op de barbecue!

