

A photograph of a garden path. A large, grey, textured rock sits in the middle of the path. The path is covered with many small, white and pink flowers. In the foreground, there are large green plants with long, pointed leaves. The background shows more flowers and a wooden fence.

Het CAMINO KOOKBOEK

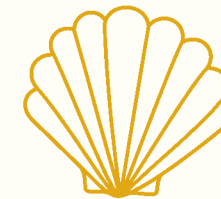




ANNA VISSER

Het CAMINO KOOKBOEK

RECEPTEN *uit* MIJN HERBERG *aan de* CAMINO



UITGEVERIJ BRANDT

Amsterdam 2026



INHOUD

Inleiding..... 9

Asturië 15

Eten op de Camino 22

SOEPEN

Oranje boven-wortelsoep 27

Courgettesoep met munt en citroen..... 28

Paddenstoelenzoektocht 30

Paddenstoelensoep met een twist 33

Preisoep met gerookt zout (en rijst)..... 34

Popeye-soep 37

Salmorejo met watermeloen en basilicum 38

Pompoensoep 41

Minestrone-soep di Giulia 42

Buen Camino Notes 43

SALADES

Salade met bietjes, geitenkaas en walnoten..... 48

Spinaziesalade met doperwten en feta 49

Salade met fake feta en linzensprouts 53

Marokkaanse salade van tomaat, rode ui, komkommer en munt.. 54

Leuke markten bij mij in de buurt 56

Salade van spinazie, geroosterde pompoen en gerookte noten 59

Zomerse salade van rucola, watermeloen, tomaatjes en feta..... 60

Salade met kikkererwten voor op de Camino..... 63

Groene salade met ansjovisdressing..... 64

Dinner selfies 66

HOOFDGERECHTEN

Spaanse linzenstoofschotel met bloemkool en citroen 71

Empanada van de restjes linzenstoof 72

Pasta met pesto uit de tuin..... 75

De beste kok die ik ken 76

Geroosterde groenten uit de oven met aioli..... 79

Frisse risotto met doperwten 80

Rijkgevulde groentetajine met couscous en quinoa 83

Pastasaus van Sébastien 84

Risotto met paddenstoelen..... 87

Verwarmende curry met kikkererwten, pompoen en knapperige
broccoli 88

Pasta met saus van pittige blauwschimmelkaas 91

Ratatouille met Portugese aardappels uit de oven 92

Tortilla de patatas à la Española 94

Chili sin carne met zongedroogde tomaat en krokante maïs..... 97

Chili met een deksel van maïsbrood (oftewel *tamale pie*)..... 98

Italiaanse stoofpot 101

Pelgrimspaella de Sergio..... 102

TOETJES

Arroz con leche..... 107

Sjieke boterkoek met jam en crème fraîche 108

Luchtige sinaasappelcake met lemon curd en kokos 111

Tarta de Santiago 112

Amandel-polentataart met hele sinaasappels 115

De Kleine Buurman 116

Amandel-appel-tarte tatin..... 119

Tiramisu alle banane..... 120

Wortelcake à la Flo 123

Fruitsalade met vlierbloesemsiroop 124

Pelgrimspaspoorten..... 126

EN VERDER

Lemon curd..... 130

Witlof met blauwe kaasdip 133

Perzikjam met kaneel..... 134

Lizensprouts 137

Granola 138

Eten met de pelgrims 141

Ingemaakte citroen 142

Crème de marron 145

Zelfgemaakte yoghurt..... 146

Vlierbloesemsiroop 149

Citroen-gembersiroop..... 150

Fake feta 153

Kappertjes van Oost-Indische kers 154

Register 156

Dankwoord..... 159

Eet smakelijk! Buen provecho! Bon appetit! Guten Appetit!

맛있게 드세요! お食事をお楽しみください! 請享用!

Jó étvágyat! Dobrou chut! Mahlzeit! Bil-hana wel-shifa!

Smaklig måltid! Приятного аппетита! Velbekomme!

Bon profit! On egin! Buon appetito! Enjoy! Dig in! Smacznego!

Hyvää ruokahalua!, Lekker eet !Itadakimasu!, καλή όρεξη! '

Dobar tek!, Bom apetite! , Poftă bună!, Afiyet olsun!

Smakelijk! God appetitt! Mas-issge deuseyo!



INLEIDING

Hier zit ik dan, achter mijn computer aan de grote eettafel van mijn eigen herberg aan de Camino del Norte. Als je me zeven jaar geleden had verteld dat ik in de nabije toekomst op het platteland van Noord-Spanje zou wonen, had je hoogstwaarschijnlijk kunnen rekenen op een opgetrokken wenkbrauw en een schaterlach. Zeven jaar geleden was ik namelijk net gescheiden en woonde ik in mijn nieuwe appartement, midden in het centrum van Rotterdam. Uitzicht op het Centraal Station, bioscopen, theaters en restaurants om me heen, en familie en vrienden binnen hand- (of beter: fiets-) bereik. Mijn eerste huis echt helemaal van mij alleen, na een leven van ruim twintig jaar met mijn fantastische gezin. Ik voelde me stoer en de koningin te rijk, daar op de vijfde verdieping in mijn eigen paleisje.

Daarbij had ik een fijne baan en inmiddels ook een nieuwe verkering op wie ik stapelgek was. Ik ging voorlopig dus helemaal nergens heen. Dacht ik. Maar het liep anders. Die nieuwe liefde, Chris, overleed totaal onverwachts aan een hartstilstand, en met zijn hart stonden ook mijn leven en toekomstdromen stil. Dagenlang staarde ik wezenloos voor me uit, opgekruld in een hoekje van de bank, in paniek over of mijn leven ooit weer de moeite waard zou worden. De tijd reeg zich aaneen in een grijze mist van verdriet en gemis. Ik wist heus dat ik weer moest gaan meedoen met het leven dat daar, buiten mijn veilige muren, vrolijk verderging. Maar hoe?

En toen, op een onverwacht zonnige middag in oktober, wist ik het antwoord: ik moest naar buiten en ik moest naar mijn lievelingsland: Spanje. Als er iets was dat me uit deze algehele malaise kon krijgen, dan was het dát. Ik voegde de daad bij het woord, boekte een vliegticket naar Porto en een week later begon ik aan de *Camino Portugués*, een pelgrimstocht naar Santiago de Compostella. Die wandeltocht gaf me mijn leven terug, echt, ik overdrijf niet als ik dat zeg. Ik leerde stap voor stap weer genieten van de natuur, de zon, en de leuke mensen om me heen die me verwelkomden alsof ik familie was. Én ik genoot weer van lekker eten, al mijn hele leven een belangrijke graadmeter voor hoe het met me gaat. De weken na Chris' dood bijvoorbeeld had ik nergens trek in, laat staan dat ik zin had om te koken. Dan is er iets goed mis, geloof me. Daar op die Camino at ik weer met smaak en durfde ik zelfs voorzichtig te geloven dat ik ooit opnieuw gelukkig zou kunnen worden. Om dat te bereiken, merkte ik eenmaal weer terug in Nederland, moest ik wel eindelijk mijn hart volgen en een langgekoesterde droom waarmaken: naar Spanje verhuizen. Dat land waar ik als klein meisje al mijn hart aan verloor, toen ik er een paar maanden woonde met mijn ouders. Dat land waar ik me thuisvoelde, zo licht en vrij, elke keer dat ik er verbleef. Met haar straten vol



geroezemoes en spelende kinderen, adembenemende uitzichten, tafels vol tapas en vrolijkheid. En dan liefst naar een plek met de zee dichtbij, die zee waar ik zo veel van houd.

Het wandelen op de Camino had me zo veel gegeven dat ik bedacht dat het mooi zou zijn om iets terug te kunnen doen. Een herberg te openen waar hongerige en vermoeide pelgrims elkaar konden ontmoeten, en waar ik hen kon verwennen met een luisterend oor, een warm bed en goed eten.

En zo geschiedde. Ik vond een herberg die al een paar jaar leegstond, maakte er met de hulp van heel veel lieve vrienden en familie een gezellige en gastvrije plek van, en ontvang nu elke dag van het pelgrimsseizoen (van april tot november) wandelaars op hun route naar het graf van de heilige Jacobus. En weet je wat leuk is? Dat doe ik niet alleen maar samen met mijn nieuwe geliefde en een hele stoet aan geweldige vrijwilligers uit alle windstreken. Die nieuwe liefde in mijn leven, Sébastien, kwam op een dag gewoon aangewandeld, als pelgrim op zoek naar een bed. Het klikte, we praatten de hele avond en toen hij de volgende ochtend zijn rugzak omdeed en zijn weg vervolgde, hoopte ik dat het niet de eerste en meteen ook laatste keer zou zijn dat ik hem zag. Dat was het gelukkig ook niet. Lang verhaal kort: we hielden contact, werden verliefd en na een paar maanden besloot Sébastien zijn huis en baan in België achter zich te laten en terug te komen naar de herberg. Samen ontvangen we gemiddeld zo'n vijftien gasten per dag. Een huis ver weg van huis, noemen de pelgrims onze plek. De thee en koekjes die op tafel staan bij aankomst, helpen vast ook een beetje mee.

Iedere dag koken we een voedzame maaltijd voor onze gasten. Vegetarisch, zodat iedereen mee kan eten en met genoeg koolhydraten, want die hebben ze hard nodig de volgende lange wandeldag. De recepten die we onze pelgrims voorzetten, vind je in dit kookboek. Van soepen en salades, tot hoofd- en nagerechten en speciale extra's. Simpel, gezond en vooral heel lekker! Van een aantal recepten is heel makkelijk een vegan-versie te maken (ook handig als je gasten lactose-intolerant zijn) of een glutenvrije versie. Ook dat zie je terug in de recepten. De hoeveelheid benodigde ingrediënten is in dit boek teruggebracht naar wat je nodig hebt voor vier personen; dat leek me het makkelijkst. Maar als je voor meer mensen kookt, wat natuurlijk alleen maar leuk is, kun je de hoeveelheden uiteraard vermeerderen. Voor acht personen de dubbele hoeveelheid et cetera, nou ja, dat begrijp je wel.

Naast recepten vind je in dit kookboek verhalen en foto's van al het moois dat Asturië te bieden heeft, en dan vooral als het over eten gaat. En natuurlijk van de Camino en haar pelgrims, een onderwerp waar ik in ieder geval nooit genoeg van krijg.

Ik wens jullie ongelooflijk veel kijk- en leesgenot, en bovenal heel veel kookplezier!

Un abrazo, Anna





ASTURIË

Al sinds ik als vijfjarig meisje een half jaar in het schilderachtige dorpje Cadaqués woonde aan de Costa Brava in Spanje, hou ik met hart en ziel van dit land. Van het heerlijke klimaat, het eten (je mag me áltijd wakker maken voor een *tortilla Española* of een portie *calamares*) en de vriendelijke mensen. Wanneer ik Spanje na een vakantie weer achterliet, rolde er vaak een traan over mijn wang. En telkens als ik even niet lekker in mijn vel zat, wist ik: ik moet weer even daar zijn, in Spanje, dan voel ik me zo weer beter.

Dat ik er nu al drie jaar permanent mag wonen, is nog steeds een droom. Ik woon op vakantie en dat went niet (en hopelijk doet dat het ook nooit!). Natuurlijk is emigreren niet altijd makkelijk, maar het is het echt méér dan waard. Ik ben blij met de keuze die ik maakte om de sprong in het diepe te wagen en geniet met volle teugen van mijn Spaanse leven.

Ik ga graag op pad in ‘mijn’ Asturië, ook wel ‘het groene paradijs’ genoemd. En dat snap je meteen als je hier door de groene bossen wandelt, met op de achtergrond de azuurblauwe zee die schittert in de zon. In mijn telefoon heb ik een notatieblok waar ik al mijn favoriete plekken (en nog te bezoeken lievelings-*to be*) verzamel. En nu is het eindelijk tijd om ze met je te delen!

Even wat topografie, dan heb je een beeld: mijn herberg ligt dus in de provincie Asturië in het dorpje Pendueles, aan de Camino del Norte, de pelgrimsroute die langs de kust kronkelt. Nu woon ik op minder dan vijftien minuten rijden van de grens met Cantabrië, de naastgelegen provincie. Ik kom daar vaker dan in het westen van Asturië, dus technisch gezien zijn mijn tips een combinatie van plekken in Asturië en Cantabrië. Ik ga vast de komende jaren de ‘andere kant’ van Asturië nog verder ontdekken, dus die tips hou je van me tegoed!

Voor we dieper de regio induiken is het misschien goed om een aantal dingen te melden over dit deel van Spanje. Het is namelijk behoorlijk anders dan het zonnige zuiden. Het is hier zo prachtig groen omdat het ook vaker regent; dat is goed om te weten. Wil je een 100% zongarantie voor je vakantie, dan is Asturië niet je beste optie. Als Nederlandse ben ik overigens blij met het Asturiaanse klimaat. Het wordt hier in de zomer niet zo gruwelijk heet als in andere delen van Spanje, en ondanks dat het dus vaker regent dan in het zuiden, word je ook op een ‘regendag’ meestal wel getrakteerd op een blauwe lucht en zon, in plaats van dagenlang niets anders dan vijftig tinten grijs.

In de winter kan het flink koud worden, vooral in de bergen. Maar schijnt de zon, dan wandel je gerust in je T-shirt. In de zomer verschillen de temperaturen uiteraard per plek, maar aan de kust is er een aangename temperatuur van rond de 23 graden. Ga je meer landinwaarts dan stijgt het kwik. Ook hier in Asturië





merk je trouwens dat het klimaat aan het veranderen is. Het is langer droog en de temperaturen worden hoger. Maar als de kaart van Spanje donkerrood kleurt in de zomermaanden, is Asturië vaak nog altijd groen/geel.

De beste tijd voor een tripje naar Asturië is denk eigenlijk wel het hele jaar rond, behalve de laatste week juli tot en met augustus. Dan is het er ontzettend druk. Ga je de Camino (of een stuk ervan) lopen? Het seizoen loopt van april tot november maar vermijd liever die periode van eind juli tot halverwege augustus. Daarbuiten is het dan niet te nat, niet te druk en niet te warm. Het ideale klimaat voor een pelgrim dus!

Asturië heeft twee grote steden, Oviedo en Gijón, die zeker een bezoek waard zijn. Oviedo vind ik een gezellige stad, met een mooi stadspark, fijne overdekte markthal en indrukwekkende kathedraal. In Gijón flaneer ik graag met de vele Spanjaarden over de lange boulevard, ideaal om mensen te kijken en de stunts van de surfers in het water te bewonderen. Naast een rijk cultureel leven staat Asturië ook bekend om haar bergketen Picos de Europa, inclusief wilde dieren als de bruine beer en de wolf. Het gebied is favoriet bij fervente bergsportliefhebbers, maar ook minder getrainde wandelaars kunnen er geweldig hun weg vinden.

Ook in Asturië houden de Spanjaarden van gefrituurd eten. Veel vis is heerlijk vettig en zout, mijn *guilty pleasure*. Maar er zijn ook verschillen met de rest van het land. Zo worden er bijvoorbeeld veel peulvruchten gegeten. Meestal in een stoofschotel die bijna zo vloeibaar is als soep. *Para cuchara* is hoe deze stoofpotten worden aangeduid op de kaart, wat 'voor de lepel' betekent. Het bekendste stoofgerecht is de *fabada Asturiana*. Dit zijn witte bonen met *chorizo*, *morcilla* (bloedworst) en *lacón* (spek).

Een ander favoriet gerecht voor een uitgebreide lunch op zondag voor de Asturianen is *cachopo*. Dit is een bordvullend stuk vlees, een soort mix tussen een *cordón bleu* en een *schnitzel*.

Er zijn steeds meer plekken te vinden waar je vegetarische gerechten kunt bestellen. Je moet vaak wel iets langer zoeken op de kaart voor een gerecht zonder vlees, en het ook voor de zekerheid nog even dubbel checken soms. Zo bevat een *bocadillo vegetal* gewoon ham en kaas, en vinden ze tonijn een prima vegetarisch alternatief in van alles en nog wat. Mijn schoonzoon bestelde een keer een tortilla. Toen hij een hap nam en zag dat er stukjes ham in zaten, trokken we de ober aan zijn mouw. De ober zag het probleem niet zo, het waren immers maar hele kleine stukjes, dat was toch geen vlees te noemen? We konden er smakelijk om lachen en even later verscheen alsnog een stuk tortilla zonder ham.

Asturiaanse *sidra*

Je kunt eigenlijk niet in Asturië zijn geweest zonder cider te drinken, *sidra*. Deze cider smaakt niet hetzelfde als het zoetige drankje dat we in Nederland kennen. Asturiaanse (en Baskische) cider is verfrissend, bruisend en een beetje zuur. Je moet ervan houden. Aan mijn geliefde Sébastien bijvoorbeeld is het niet besteed: die beweert dat het smaakt naar kattenpis.

De Asturiaanse cider wordt in kleine hoeveelheden ingeschonken en in één teug opgedronken. Dit omdat het belangrijk is voor de smaak dat er voldoende koolzuur in cider zit. Het schenken van de cider heet *escanciar*. Een traditionele ober oftewel *escanciador* kijkt hierbij niet naar het glas maar strak voor zich uit. Hij houdt het glas schuin en de fles hoog in de lucht boven zijn hoofd, zodat de cider in het glas



valt en schuim maakt. Een beetje zoals je een biertje tapt maar dan met moeilijkheidsfactor 10. Probeer het vooral zelf een keer, dan zul je zien hoe lastig het is.

Traditionele en overheerlijke kazen

Move over *Manchego*, als je eenmaal de Asturiaanse kazen hebt geproefd, wil je niet anders meer. Doordat het hier zo ontzettend groen is, hebben de koeien, schapen en geiten heel wat af te grazen. En dat zorgt dan weer, in combinatie met het vakmanschap van de lokale boeren, voor meer dan driehonderd soorten kaas. Meer dan de helft van de D.O.P. (*Denominación de Origen Protegidas* / Beschermde Oorsprongsbenaming) kazen van Spanje komt uit Asturië.

De meest bekende is de *Cabrales*-kaas, uit de grotten van de Picos de Europa. Hoog in de bergen, diep onder de grond, liggen de kazen voor maanden te rijpen. Deze blauwe kaas is niet voor watjes, met een sterk pikante en ziltige smaak.

Maar ook voor de mensen onder ons die niet zo gek zijn op blauwe kaas, heeft Asturië genoeg te bieden. Omdat er zowel koeien-, geiten- als schapenkaas wordt gemaakt, is er voor ieder wat wils. Of probeer een mix van de drie, de *tres leches*-kaas, geliefd bij mijn niet zulke grote kaasfan-dochter en -schoonzoon.

En als je dan een heerlijke kaas voor je neus hebt, vergeet er dan vooral niet een glas traditionele Asturiaanse cider bij te drinken. Volgens mijn burenhet medicijn tegen zo'n beetje elk lichamelijk ongemak dat je maar kunt verzinnen!





ORANJE BOVEN-WORTELSOEP

Op Koningsdag serveer ik graag deze soep aan mijn pelgrims, heb ik toch nog een beetje Oranje-boven in huis. Ik zet de koriander en peterselie in schaaltes op tafel apart van elkaar, zodat de gasten zelf kunnen kiezen. Er is namelijk bijna altijd wel iemand bij die niet van koriander houdt. Is genetisch, zeggen ze, dus we vergeven het ze maar. En zo is iedereen blij!

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

2 rode uien
duimstukje verse gember
1 kg wortels
4 el olijfolie
½ Spaanse rode peper of
¼ tl chilipoeder
1 tl kurkuma
2 l groentebouillon
2 sinaasappels
150 ml kokosmelk
gehakte koriander of peterselie,
voor erbij
zout en versgemalen peper,
naar smaak

Snijd de rode uien in grove stukken. Schil de gember en hak fijn. Verhit de olijfolie in een soeppan op laag vuur en fruit de uien 5 minuten. Snijd intussen de wortels in plakken.

Bak de gember kort mee met de uien en voeg vervolgens de wortel, kurkuma en de Spaanse peper toe. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.

Pers de sinaasappels uit en voeg het sap toe aan de soep. Laat alles 20 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.

Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer glad.

Proef een hapje en voeg naar smaak zout en peper toe. Roer de kokosmelk er doorheen, warm nog even door en serveer.

Serveer de gehakte koriander en peterselie in twee bakjes met een lepeltje en zet op tafel als topping voor wie wil.



SALADES





SALADE MET FAKE FETA EN LINZENSPROUTS

Deze salade spat van je bord af, zoveel verschillende kleuren en texturen heeft hij. Ik gooi vaak een beetje kool door de salade omdat het zo lekker knapperig is. In het geval van rode kool geeft het als klap op de vuurpijl ook nog eens een mooie kleur. Heb je weleens een rode kool doormidden gesneden en dan naar de tekening gekeken die binnenin zichtbaar is? Echt, of er een kunstschilder aan te pas is gekomen! Maar goed, daarvoor zijn we hier niet. Snijden maar, die hap!

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1 krop sla (mag ijsbergsla zijn, botersla, frisée, wat je maar in huis hebt)

250 g tomaten (liefst in verschillende groottes en kleuren)

½ komkommer

1 voorgekookte rode biet

150 g verse rode kool

½ rode ui

1 wortel

handje zwarte olijven

4 el fake feta (zie blz. 153)

handje linzensprouts (zie blz. 137)

3 el olijfolie

2 el zonnebloemolie

1 el honing

sap van ½ citroen

1 tl mosterd

scheutje tabasco

1 tl za'atar

zout en versgemalen peper

Scheur de sla in stukken. Snijd de tomaten in partjes, de komkommer en bietjes in blokjes, de rode kool in reepjes, de rode ui in ringen en de wortel in dunne schijfjes. Meng alles in een grote kom of schaal, samen met de olijven, fake feta en linzensprouts.

Klop een dressing van de olijfolie, zonnebloemolie, honing, het citroensap, de mosterd, tabasco, za'atar en wat zout en peper. Hussel de dressing maximaal 30 minuten voor het opdienen door de salade.



MAROKKAANSE SALADE VAN TOMAAT, RODE UI, KOMKOMMER EN MUNT

Deze salade is lekker bij gerechten uit de Arabische keuken, zoals de groentetajine met couscous en quinoa (zie blz. 83). De ingelegde citroen geeft de salade een diepe, frisse smaak waardoor het een fijne tegenhanger is voor stevig gekruid eten.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

4 tomaten
1 komkommer
½ rode ui
1 partje ingelegde citroen
(zie blz. 142)
blaadjes van 4 takjes munt
3 el olijfolie
2 el rodewijnazijn
1 el granaatappelmelasse
1 tl za'atar
zout en versgemalen peper

Snijd de tomaten en komkommer in kleine stukjes. Snipper de ui ragfijn. Hak de ingelegde citroen fijn en snijd de muntblaadjes in dunne reepjes. Meng alles door elkaar in een kom of schaal, met de rest van de ingrediënten, en laat minimaal 20 minuten staan voor je hem serveert.



EMPANADA VAN DE RESTJES LINZENSTOOF

Heel veel gerechten zijn de volgende dag *nóg* lekkerder. De smaken zijn dieper, lijkt het wel. Ik ben dus gek op met klikjes koken, dat begrijpen jullie. En al helemaal als je met een paar kleine toevoegingen een heel nieuw gerecht maakt van je overgebleven restje van de vorige dag. Zoals bijvoorbeeld deze *empanada*.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

empanada-deeg of deeg voor hartige taart (zelfgemaakt of uit het koelvak in de supermarkt), de hoeveelheid is afhankelijk van hoeveel linzenstoofschotel je over hebt

overgebleven linzenstoofschotel

een klein beetje sterke blauwe kaas (liefst Asturiaanse natuurlijk, maar anders is Roquefort of Danish blue, of iets wat daarop lijkt, ook goed)

1 eidooier

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed een ovenschaal (recht of rond, wat je maar hebt) met deeg, en maak er met een vork een paar gaatjes in zodat het vocht straks kan ontsnappen. Verdeel de linzenstoofschotel over het deeg en verkruimel er vervolgens de blauwe kaas overheen. Bedek het geheel met een tweede lap deeg en druk de deegranden tegen elkaar zodat de *empanada* dicht is.

Ben je in een creatieve bui? Creëer dan van je overgebleven deeg iets voor bovenop de taart. Een hartje, een naam, een Camino-schelp... Bestrijk met eigeel voor een mooie gebruide korst. Bak 25 minuten in de oven en serveer met een lekkere salade.





PASTA MET PESTO UIT DE TUIN

‘Nee, ik kan het niet aanzien,’ roept mijn moeder in het beeldscherm als ik haar al videobelend laat zien hoe mijn tuin wordt overwoekerd door Oost-Indische kers, en ik haar vertel dat ik wel móét ingrijpen om ook de andere planten ruimte en licht te geven. Mijn moeder probeert namelijk al jaren met veel moeite wat van die prachtige oranje eetbare bloemen in haar eigen tuin te laten groeien, helaas nog zonder succes. Ik voel me dan ook ontzettend rijk met zo’n overvloed die ik naar hartenlust kan plukken, gewoon in m’n tuin. Voor dit recept gebruik ik de bladeren van de plant.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

400 g pasta of gnocchi

VOOR DE PESTO

3 handen blaadjes van de Oost-Indische kers (de bloemetjes kun je bewaren als decoratie op de pasta pesto of alvast opeten als snack). Je kunt in plaats van Oost-Indische kers ook de blaadjes van brandnetel gebruiken (die moet je wel eerst een minuutje koken voor je er pesto van maakt)

een handje rucola of basilicum (optioneel, dat geeft de pesto een wat diepere smaak)

2 handen ongebrande cashewnoten

2 teentjes knoflook

100 g Parmezaan of Grana Padano

100 ml goede olijfolie

zout en versgemalen peper

Meng alle ingrediënten voor de pesto bij elkaar en mix tot een smeuïge massa met de staafmixer. Ik gebruik meestal het hakbakje, maar in de maatbeker met mixer kan ook). Als de pesto nog te dik is, voeg je scheutje voor scheutje olijfolie toe tot hij vloeibaar genoeg is om straks goed door de pasta te kunnen mengen.

Kook je pasta naar keuze (gnocchi zijn ook heel lekker bij de pesto!) volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar houd wat van het kookvocht van de pasta apart.

Meng de pesto door de pasta. Voeg vervolgens wat van het kookvocht toe zodat de pesto goed mengt. Serveren met een lekkere salade uit dit boek erbij, een bloemetje van de Oost-Indische kers er bovenop, en klaar is Kees!

Extra: Voor de wintervariant vervang je de blaadjes van de Oost-Indische kers door boerenkool (verwijder wel de harde nerven in het midden van de bladeren!), de cashewnoten door walnoten en de Parmezaan door een goede cheddar of Hollandse oude kaas. Je kunt deze winterpesto 3 dagen in de koelkast bewaren, maar schrik niet van de geur als je het potje weer opendoet. Hoort er nu eenmaal bij!





AMANDEL-APPEL-TARTE TATIN

Nog een taart met amandelmeel, ik houd ervan. Bovendien is het handig voor als je gluten-vrije gasten krijgt of zelf geen gluten verdraagt. En deze variant met fluweelzachte gekarameliseerde appels, is weer heel anders dan de amandel-polentataart en *tarta de Santiago* op de vorige bladzijden, proef maar.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

klein handje rozijnen (ongeveer 20 stuks)
210 g boter op kamertemperatuur
185 g witte (basterd)suiker
5 appels, liefst beetje zuur
50 g witte amandelen
3 eieren
6 g bakpoeder
150 g amandelmeel
poedersuiker, om te bestrooien
zout

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Week de rozijnen in lauwwarm water.

Verdeel 60 gram boter en 60 gram suiker over een tatinvorm met 24 cm doorsnede (gebruik geen springvorm, dan loopt de karamel eruit!) en laat 10 minuten smelten in de oven terwijl die voorverwarmt. Draai de vorm (met ovenhandschoenen aan!) een paar keer rond, zodat de karamel uiteindelijk de hele bodem bedekt.

Schil intussen de appels, snijd ze in 8 partjes en verwijder de klokhuizen.

Haal de taartvorm uit de oven en leg de partjes appel op de karamel, met de bolle kant naar onder in de vorm, dicht tegen elkaar aan. Strooi de amandelen en gewelde rozijnen erover, hussel alles even door elkaar en zet dan 30 minuten in de oven.

Klop in één kom de rest van de boter en suiker met een mixer luchtig. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe.

Meng het bakpoeder, het amandelmeel en een snuf zout in een andere kom en spatel de twee mengsels door elkaar. Verdeel het beslag op de appels in de vorm, zet terug in de oven en bak nog eens 30 minuten of tot de taart gaar is. Je kunt dit controleren door een satéprikker of vork in de taart te steken. Als die er droog uit komt, is de taart goed.

Haal de taart uit de oven en maak meteen de randen los van de vorm met een scherp mesje. Zet vervolgens een bord op de taartvorm, groter dan de vorm zelf, en draai de taart om. Laat afkoelen en bestrooi voor het serveren met wat poedersuiker.



FRUITSALADE MET VLIERBLOESEMSIROOP

Hier een recept voor een gezond, zomers en kleurrijk toetje. De munt en siroop van vlierbloesem geven het net dat beetje extra. Het is een fijn recept om fruit weg te werken dat echt nodig moet worden opgegeten. Ideaal dus voor het fruit uit onze *happy boxes*, waar ik op bladzijde 92 over vertelde. Toen ik nog in Nederland woonde, ging ik regelmatig aan het einde van een marktdag langs de fruitkramen. Daar verkopen ze dan aardbeien, mango's, kiwi's en nog veel meer dat écht op moet voor een habbekrats. En weet je wat leuk is? Dat rijpe fruit heeft vaak juist heel veel smaak.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1 kilo vers fruit van verschillende soorten, liefst met verschillende texturen, zoals: bananen, appels, druiven, (bos)bessen, bramen, frambozen, kiwi's, ananas, aardbeien en al het andere fruit dat in het seizoen te vinden is.

4 el vlierbloesemsiroop (kant-en-klaar of zelfgemaakt, zie blz. 149)

blaadjes van 3 takjes verse munt

Maak het fruit schoon en snijd in kleine stukjes en plakjes, snijd de druiven doormidden, en de bessen, frambozen, bramen mogen heel blijven. Meng door elkaar in een grote kom.

Snijd de muntblaadjes in dunne reepjes. Voeg de munt toe aan de fruitsalade, samen met de vlierbloesemsiroop. Laat de siroop, de munt en het fruit vervolgens minstens 30 minuten staan om nog meer smaak te ontwikkelen.

Serveer gewoon zo, of met een dot geslagen slagroom.

