



## Smulpapen

Culinair historica **Charlotte Kleyn** onderzoekt smakelijke verhalen en werkt ze graag uit in haar keuken.

# Promotie van de Peruaanse keuken

**A**lacht jaar op rij is Peru de 'World's Leading Culinary Destination', volgens de World Travel Awards. Hoofdstad Lima trekt vier miljoen bezoekers per jaar, waarvan er veel speciaal komen voor streetfood en de restaurants. Nummer één en twee op de lijst van 's werelds beste Latijns-Amerikaanse restaurants liggen in Lima. De Peruaanse keuken is een bijzondere mengkeuken van lokale ingrediënten (aardappels, maïs, pepers, quinoa) en inheemse kooktechnieken als vis garen in zuur (ceviche), met veel externe invloeden uit landen als Japan, China, West-Afrika en Spanje.

Maar de Peruaanse keuken is óók bijzonder omdat die als zodanig wordt gepromoot door chefs, toeristenbureaus en media. 'Gastrodiplomatie' noemde een antropologe het fenomeen laatst in haar presentatie over Peru tijdens het Amsterdam Symposium on the History of Food.

De gastronomie gebruiken om een nationale identiteit te creëren is niets nieuws: Frankrijk deed het al in de 17de eeuw. Door maar te herhalen dat een keuken bijzonder is en door geld en moeite te stoppen in de promotie en verbetering ervan, wordt de keuken ook steeds bijzonderder. Dit wil niet zeggen dat alle promotie rondom Peruaans eten oppervlakkig geblabla is. Er is in de Peruaanse keuken veel speciaals en lekkers te ontdekken.

In Amsterdam kan dat nu ook steeds beter. Restaurant Nazka opende afgelopen zomer op de Van Woustraat zijn deuren en serveert hedendaags Peruaans eten op hoog niveau. Ik at er heerlijk afgelopen week: vooral het maïsje met olijven en de knapperig-zachte aubergine met barbecuesaus en gerookte yoghurt zijn om van te dromen.

Katinka Lansink Dodero – zus van Nazka's eigenaar Raul – promoot de échte Peruaanse ceviche in haar workshops. En chef Andres Jara organiseerde onlangs een Peruaanse pop-upavond en stal mijn hart met gefermenteerde quinoa met oesterzwammen en ceviche van griet en mossel met zoete aardappel, knapperige maïskorrels en leche de tigre (marinade/saus) van limoen, koriander, pepers en gember. Ga nog maar even door met promoten, ik word er blij van.

## Ceviche van champignons

### Ingrediënten

1 zoete aardappel  
1 maïskolf (of 1 blikje à 300 gram)  
250 gram champignons, in plakjes  
1 knoflookteentje, geperst  
1 rode chilipeper, fijngesneden  
½ rode ui, in dunne ringen  
2 el olijfolie  
sap van 3 limoenen  
handje koriander, grofgehakt

### Bereiding

Ook al zo'n hit: het kookboek *Peru* van de beroemde chef Gastón Acurio uit 2015 – erg herkenbaar door de vrolijk gekleurde streepjeskaft. Ik bladerde op zoek naar inspiratie en vond een recept voor champignonceviche. Dit is mijn, wat simpelere, versie.

Schil de zoete aardappel en snijd hem in plakken. Zet een pan gezouten water op het vuur en kook er de aardappel en maïskolf zo'n 10 minuten in, tot ze gaar zijn. Laat uitlekken. Vul een kom met kokend water en een tweede kom met koud water. Leg de champignons een paar seconden in het hete water en schep ze dan in het koude water om af te koelen. Laat uitlekken. Doe de champignons in een kom en meng ze goed met de knoflook, chilipeper, rode ui, olijfolie, het limoensap, koriander en wat zout. Snijd de maïskorrels van de kolven. Serveer de ceviche met de plakken zoete aardappel en maïskorrels op een schaal of op 4 bordjes.

## 5x bereid met bier

Van poké bowl tot tosti: elke week vijf goede adresjes voor specifieke culinaire verlangens.

### Een vleugje bier

Bij echte 'bierrestaurants' wordt niet alleen het perfecte biertje geserveerd bij een gerecht, maar wordt ook gekookt met bier. Beer loves food is zo'n restaurant. Voor een snelle snack eet je hier brood met bierdip of bitterballen bereid met een bitter, blond biertje of een bierworstje. Maar ook de pulled pork sandwich bevat een vleugje bier vanwege de in bier gekarameliseerde rode ui. De in bier gegaarde kip is misschien wel het toppunt.

**Beer loves food, Lange Leidsdwarstraat 4**

### Vis in bierbeslag

Eet- en biercafé De Brabantse Aap is al jarenlang niet weg te denken van het Spui. Anders dan de naam doet vermoeden is het een typisch Amsterdams café, vernoemd naar een aapje dat op het Spui danste op de muziek van een Brabantse orgeldraaier. Het café heeft een uitgebreide bierkaart, maar de eetkaart doet daar niet voor onder met onder meer huisgebakken bierbrood en een in bierbeslag gebakken visje.

**De Brabantse Aap, Spui 30**

### Bierbonbons

Bij IJver staat je gehele diner in het teken van bier: van bierbostelbrood als borrelhap tot roomijs met in honingbier gewelde rozijnen als dessert. Zelfs bij de koffie speelt bier een rol: in plaats van een simpel speculaasje krijg je er bierbonbons bij. Als voorgerecht kun je een paté van gevogelte met kriebier nemen, als hoofdgerecht een stukje kabeljauw in botersaus van geuzebier. En daar houdt het nog niet op: snoekbaars met een saus van sour ale en hertenbiefstuk met IPA-dressing staan ook op het menu.

**IJver, Scheepsbouwkade 72**

### Huisgebrouwen

Bij bierbrouwerij Poesiat & Kater kun je verschillende bierproeverijen doen, maar proef vooral ook van de uitgebreide eetkaart. Het menu wisselt met de seizoenen, nu is er de winterkaart. Waar mosselen vaak worden gekookt in wijn, bewijzen ze bij Poesiat & Kater dat dat ook prima in bier kan. Op het menu staat een pannetje Zeeuwse mosselen, gekookt in huisgebrouwen Princesse Bier.

**Poesiat & Kater, Polderweg 648**

### Patatje pils

Met maar liefst 25 tapkransen mag Tap Zuid zich met recht bierspecialist noemen. Die expertise nemen ze mee in de receptuur van het eten: naast flammkuchen en huisgemaakte burgers serveren ze ook een patatje runderstoofvlees. Het vlees is gegaard in een kruidig biertje: Natte, van Brouwerij 't IJ. Voor bij de borrel hebben ze een bierworstje van worstmakerij Olijck.

**Tap Zuid, Maasstraat 70**

