

Krokant-van-buiten-zijdezacht-van-binnen

Ik wil vandaag iets bijzonders met u doen. We gaan een gerecht namaken dat ik onlangs in een restaurant at. We doen dat hier zelden, niet alleen omdat dat soort gerechten vaak erg bewerkelijk is en deze kolom simpelweg niet genoeg ruimte biedt om alle stappen goed uit te leggen, maar tevens omdat *cheffy* recepten vaak om ingrediënten vragen die zonder connecties lastig te krijgen zijn.

Ook in dit geval heb ik een aantal shortcuts toegepast. Maar zelfs met die shortcuts is dit een waanzinnig gerechtje: gefri-

tuurde aubergines met barbecuesaus en al dan niet gerookte yoghurt. Ik at het bij Nazka, het Peruaanse restaurant in de Amsterdamse Pijp dat eind vorig jaar drie ballen van *NRC* kreeg. Collega Joël Broekaert was al net zo enthousiast over die combinatie van krokant-van-buiten-zijdezacht-van-binnen-aubergine met kruidige barbecue-saus en verkoelende yoghurt als ik. „Zeer geraffineerd comfortfood”, schreef hij. En dat is precies wat het is.

Janneke Vreugdenhil

Aubergines à la Nazka

Voor 4 personen, als voor- of tussengerecht:

Voor de aubergines:

2 grote of 3 wat kleinere aubergines, in flinke dobbelstenen; 100 g tapiocameel (toko); 100 g maïzena; 100 g polenta; 10 g komijnzaad; plant-aardige olie om in te frituren.

Voor de barbecuesaus:

2 el arachideolie; 1 middel-grote ui, ragfijn gesneden; 4 teentjes knoflook, ragfijn gesneden; 250 ml ketchup; 125 ml appelciderazijn; 125 g donkerbruine basterdsuiker; 60 g dijonmosterd; 60 ml whisky; 60 ml water; 2 el worcestershiresauce; 1 tl pimentón (gerookte-paprikapoeder); 25 g boter.

Verder nodig:

200 g volvette Griekse of Turkse yoghurt; rookmot (eventueel); 8 pimientos padrón of 1 groene chilipeper, in ringetjes; 1,5 el pinda's, geroosterd en grof gehakt; 1,5 el koriander, fijngesneden.

Hussel de aubergine met een handje grof zout en laat 30 minuten staan in een vergiet. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit en dep droog met keukenpapier. Meng de 3 soorten meel, komijnzaad en 15 g fijn zout in een royale kom en schep de aubergine erdoor. Zet de kom 2 – 3 uur in de koelkast. Hussel tussendoor een paar keer, zodat de aubergine een stevige coating krijgt.

Fruit voor de barbecuesaus de ui in de olie tot hij zacht wordt. Fruit de knoflook een paar minuten mee, voeg alle andere ingrediënten toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat, onder af en toe roeren, 30 minuten pruttelen. U zult niet alle saus gebruiken, maar die blijft in de koelkast heel lang goed.

De yoghurt kunt u desgewenst roken. Als u het vaker heeft gedaan, weet u hoe eenvoudig het is. U heeft niet

eens een echt rookventje nodig, het kan gewoon in een ovenschaal die u afdekt met aluminiumfolie. Als u het nooit eerder deed, zoek een filmpje op YouTube. Of gebruik de yoghurt gewoon zoals hij is. Het resultaat is evengoed heerlijk.

Verhit een flinke laag olie in een frituurpan of wok tot 175 graden. Doe de blokjes aubergine over in een zeef en tik het teveel aan meel eraf. Frituur de aubergine in porties goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier. Frituur ook de pimientos padrón of ringetjes chilipeper.

Hussel de gefrituurde aubergine met een paar lepels barbecuesaus. Roer de yoghurt los en maak er een mooi 'spiegeltje' van op 4 borden. Leg daarop een bergje aubergine. Leg rond elk bergje nog een paar dotjes barbecuesaus. Garneer met pinda's, koriander en pimientos padrón of chilipeper.



FOTO MERLIN DOOMERIK

Hamersma's wijntip

Gerecht bekend. Nazka ook een van mijn persoonlijke favorieten. De sommelier van dienst daar schenkt er een vernatsch bij, een krokante rode uit het Italiaanse noorden. Ik zie geen enkele reden om dat in huiselijke sfeer niet ook te doen.

Cembra 2018. Edelvernatsch, Trentino, Italië; 10,50 euro. bevino.nl