



FOTO DIEUWERTJE BRAVENBOER

### Cavia

Chicharron de cuy

**Een ander traditioneel gerecht** waar ik nog wel eens voor terug zou willen naar Peru is *chicharron de cuy*: gefrituurde cavia. In Lima heb ik er ooit eens een gegeten zoals die écht bedoeld is: zeer sappig, mals wit vlees, dat inderdaad iets weg heeft van kip, zij het hele smaakvolle kip, en een dikke krokante gepofte huid als goede *pork crackling* – KFC, eat your heart out.

**Misschien kunnen ze bij Nazka een keer een cavia-avond organiseren.** Dan noemen we het nuit de cuy. Ik reserveer vast een tafeltje.

## Paarse mais, Peruaanse trots

De opmars van de Peruaanse keuken is bij ons blijven steken bij ceviche. Zonde, vindt **Joël Broekaert**, want Peru heeft meer te bieden dan rauwe vis in limoensap.

Peru, dat wordt het helemaal. De culinair visionairs riepen het ruim vijf jaar geleden al. En ze hebben gelijk gekregen. Welk zichzelf respecterend, actueel restaurant serveerde de afgelopen jaren géén ceviche? Daar is de opmars van de Peruaanse keuken bij ons echter wel een beetje blijven steken. Zonde, want die cuisine heeft veel meer om het lijf dan rauwe vis in limoensap.

Peru is een divers land. Het is de heimat van de aardappel en allerhande andere knollen die hoog in de Andes groeien, evenals quinoa. Het heeft een stukje Amazonewoud in het noorden en woestijn in het zuiden en een lange kustlijn. De Peruaanse keuken is een smeltkroes van deze verschillende ecosystemen. Allereerst is die limoen – het officieuze nationale symbool – geïntroduceerd door de Spanjaarden. Later hebben Chinese arbeidsmigranten in de achttiende eeuw en Japanse in de negentiende eeuw de keuken enorm verrijkt. De echte klassieker *lomo saltado* bijvoorbeeld – roergebakken runderreepjes met sojasaus, tomaat en ui – is een adaptatie van een Chinees wokgerecht. En van de sashimi-minnende Japanners leerden de Peruanen om de rauwe vis vooral niet te lang in het zuur te laten liggen.

Natuurlijk opent het menu bij Nazka met een ceviche – de klassiekers mag je nooit verloochenen. Maar deze nieuwe zaak in de Amsterdamse Pijp serveert vooral modern Peruaans, *casual fine dining* zoals je dat ook zou kunnen vinden in een betere wijk in Lima – een vooraanstaande internationale gastronomische bestemming met een jonge, bruisende restaurantcultuur.

De sfeer zit er lekker in. De tent is niet overdreven aangekleed. Eén wand is beschilderd door een Peruaanse kunstenaar. De playlist is een mix tussen meer traditionele Zuid-Amerikaanse muziek en Spaanstalige pop. De helft van de bediening spreekt Engels met een lekker accent. Ze zijn bevlogen en temperamentvol. De ma-

tre ontvangt ons in eerste instantie enigszins formeel: jasje, tafeltje, heeft u een keuze kunnen maken? We bestellen een cocktail, een klassieke *chilcano* (met pisco en ginger ale) en een paars brouwsel met chocoladebitters en *chicha morada*. Ik vraag: wat is dat? Antwoord: dat is een traditioneel frisdrankje van paarse mais, vaak met specerijen, soms met kweepeer.

Ah zo, vervolg ik, maken jullie dat zelf of koop je dat gewoon in een blikje? „Maken we dat zelf?” De maitre wordt prompt tien centimeter langer, borst vooruit: „Die paarse mais wordt speciaal voor ons uit Peru ingevlogen!” Met zichtbaar plezier stevent hij op de keuken af. We krijgen onmiddellijk de nieuwste batch, die nog stond af te koe-len, te proeven, zowel ongezoet als gezoet. Dat doet hij echt niet alleen omdat ik een opschriftboekje naast me op de bank heb liggen – ze zijn daar veel te trots voor. Ook de Italiaanse sommelier staat direct aan tafel met twee bodempjes rode wijn. Gewoon, even laten proeven, omdat hij het zo leuk vindt dat hij een rode wijn gevonden heeft om bij een oester te serveren. De St. Magdalener sluit inderdaad goed aan, zij het meer bij de garnituren.

### Romige gerookte yoghurt

In de keuken staat een ambitieuze, jonge chef – ook rechtstreeks uit Lima ingevlogen. Hij kookt modern en internationaal, doorspekt met Peruaanse smaken en ingrediënten. Het enige echt klassieke gerecht is, zoals gezegd, de ceviche. En die klopt als een bus. Verse zeebaars, niet te klein gesneden, niet te lang in het zuur. De juiste garnituren: zoete aardappel en die typische grote maiskorrels. Een rammend zure *leche de tigre*, opgedraaid met de kruiden en de afsnijdsels van de vis, zodat alle smaken goed geïncorporeerd zijn.

Waarvoor ik morgen direct terug zou willen, zijn de Iberico porkfingers en de aubergine. De malse stukjes Spaans varken, eerst langzaam gegaard, vervolgens kort gefrituurd, liggen in een robuuste, aromatische



De malse stukjes Spaans varken liggen in een aromatische saus van gember, miso en jalapeño

saus van gember, miso en jalapeño. Een gedoseerde rauwe kick bij het zoete varkensvlees. Met een klein ordinaar randje van die rode dotjes aardbeiensaus met rocoto-peper. De aubergines zijn gedroogd en gefrituurd in tapiocameel: door en door zacht, vlegig en zoet van binnen met een dun crunchy randje; gecoat met een bbq-glaze met *aji panca*, een vlegig en fruitige Peruaanse chilipeper; eronder een blussend romige gerookte yoghurt. Het is zeer geraffineerd comfort food.

De hoofdgerechten zijn iets minder spannend, maar nog steeds zeer prettig om te eten. De paddestoelenquinotto – een risotto van quinoa – is goed op smaak en lekker aangekleed met een vette eidooier met saffraan, pittige togarishi (Japans kruidenmengsel) en umamirijke zwarte olijven. De octopus is mooi bereid. Slim bedacht om de lamsjus te verrijken met huacatay, ook wel Peruaanse zwarte munt genoemd. Dat heeft inderdaad een muntige smaak, maar ook tonen van citrus, koriander en in de verte wat laurierigs. Een leuke variatie op de klassieke lam-munt-combinatie.

Je kunt je afvragen of je in deze tijd van het jaar groene asperges (bij de quinotto) of verse aardbeien (in het toetje) moet willen serveren. Maar mijn belangrijkste aanmerking is dat het menu over de hele linie nogal zoet is. Dat zit in de sauzen en in de ‘krokantjes’ die een aantal keer terugkomen – het is een soort dunne merengue op basis van melk en suiker. Dat gaat op gegeven moment een beetje tegenstaan.

In een stad waar om de haverklap een nieuw restaurant wordt geopend is Nazka absoluut een aanwinst. Waar je kennis kunt maken met nieuwe smaken en ingrediënten en ook nog een decent glas wijn kunt drinken. En waar je – als je de juiste vragen stelt – een swingende, Zuid-Amerikaanse avond uit eten kunt beleven.

**Nazka**, Amsterdam

Prijs voor twee personen ca. 200 euro

