

SCHITTEREND GEVONDEN

Nazka serveert Peruviaanse haute cuisine in een verzorgde maar toegankelijke setting; een smaakavontuur met begane en geïnformeerde bediening. De pluim gaat naar de geweldige sommelier.

Gilles van der Loo



De reizende chef Anthony Bourdain zei ooit dat je het best eet op plekken waar veel culturen samenkomen, als dat klopt, maakt Peru aanspraak op de wereldtop.

In de Peruviaanse keuken kom je invloeden tegen van de oorspronkelijke indianenvolken, uit Spanje en West-Afrika, uit Japan, China en een flink aantal Europese landen waaronder Portugal en Italië. Het land is een Eldorado voor vis en er zijn vele inheemse maissoorten, knollen, pepers en kruiden te vinden. Op dit moment verovert hun ceviche de wereld, en ik denk dat dit visgerechtje een verkenner is, voorloper van een ware invasie. Ik zal de wapens niet oppakken als de Peruvianen komen, maar hen zingend binnenhalen.

Nazka is het liefdeskind van een Nederlandse ondernemer met een Peruviaanse moeder en een Peruviaanse chef, die onze stad via Lima, Londen, Dubai en Zwitserland bereikte. Hun krachten werden aangevuld met een sommelier uit Puglia, en nu staat er bij ons in

de Van Ostadestraat een prachtig ingerichte, prettig verlichte, ruime nieuwe zaak. Wie binnenkomt merkt aan alles de overtuiging dat Nazka meteen moest staan. Het juiste linnen, bestek en glaswerk; de juiste mensen in de bediening die weten wat ze serveren en daar enthousiast over vertellen.

Ruggengraat

Van de kaart kiezen we vijf gangen voor 59 euro. Drie gangen is ook mogelijk (€43), vier (€51) of zes (€67). Een begeleidend wijnmenu is tussen de 25 en 52 euro. Aanvankelijk laten we het wijnmenu voor wat het is en bestellen een prima Grauburgunder van Becker uit de Pfalz (€39).

Wat volgt is indrukwekkend, te beginnen met de amuse van arepa's – miniplatbroodjes van maismeel – die bij Nazka gefrituurd worden en heerlijk fluffy zijn vanbinnen. Het bijna zoete kruim contrasteert geweldig met de gezouten buitenkant. Hierbij: boter met achiote (poeder van rode besjes) en een condiment van geroosterde en gemalen zaden van de rocoto-peper. Mét waarschuwing geserveerd: dit is voor de doorgewinterde pepervreter.

Natuurlijk krijgen we ceviche (van zeebaars) en de garing is perfect. De hoogzure limoen-dressing – leche de tigre – die daarvoor zorgt heeft een kleine twist van knoflook, selderij en koriandersteel. Een lik bataat-crème, stukjes gefrituurde pijlinktvis en maiskorrels

geven het geheel precies genoeg warmte. Extra kick komt van de ají limopeper. Heel erg goed.

Daarna volgt langzaam geeraard en krokant gebakken Ibericovarken op een salsa van jalapeño, miso en gember, met haksel van ui, koriander en tomaat, rocotopeper en jam van aardbei. U denkt nu dat ze gek zijn geworden, maar het werkt. En hoe. Terwijl we proeven komt de sommelier met een bodempje Le brut rosé van Domaine des Baumard, omdat dit zijn keus was als begeleidende wijn. Zó knap in combinatie met al die moeilijke, heftige smaken dat ik meteen besluit over te stappen op het drankarrangement.

Vochtige oogjes

Nu proeven we krokant gefrituurde aubergine met gerookte yoghurt, gefrituurde padron-peper, gehakte pinda en huisgemaakte barbecuesaus op basis van ají pancapeper: een briljant gerecht dat me vochtige oogjes bezorgt. Onze sommelier schenkt Akashi-taisaké, die alle smaken verheldert en verlengt. Niet normaal, dit.

Hierna eten we extreem sappige gemarineerde kippen-dij met koriander-yoghurt en rocotopepersaus. De begeleidende (zoete) Coteaux du Layon van Cady werkt mooi in de nasmaak, maar de combinatie is geen pure liefde en de sommelier vertelt dan ook dat hij voor dit gerecht nog zoekende is. Ook op tafel: geroos-

**Mét waarschuwing
geserveerd: dit is voor de
doorgewinterde pepervreter**



FOTO EVA PLEVER

terde octopustentakel met een zwarte 'risotto' van quinoa, met rocoto-piquillomayo en granaatappelpitten. De geschonken pinot noir van Barmès-Buecher (Elzas) brengt structuur aan en trekt het hele bord in focus. Schitterend gevonden.

Wittepruimensaké

En dan volgt geweldig roomijs van quinoa met granité van huacataymunt en cacaocrème, en voor mijn gezelschap zoete-maisijs met karamel van zoute botijaolijven en poeder van botija-olijfolie. Die laatste wordt knallend gecombineerd met een wittepruimensaké, en het quinoa-ijs wordt gekoppeld aan zowel een Auslese van Huff als een yuzusaké (nóg beter). Alleen al de wijn-spijs-combinaties van Nazka zijn een bezoek waard.

Sprakeloos mag ik niet zijn, maar wat kan ik toevoegen? Dat het tempo van serveren zo

goed was? Dat de bediening schappelijk omging met mijn besluit tóch het wijnarrangement te volgen?

Nazka heeft een prachtige inrichting, heerlijke service, knap eten en de sommelier is een genie, maar meest belangrijk: álles is lekker.



9+

BEST

De krokant gefrituurde aubergine met gerookte yoghurt, gefrituurde padronpeper, gehakte pinda en huisgemaakte barbecuesaus is geweldig en heerlijk, maar de combinatie met een glas Akashi-taisaké is geniaal.

MINDER

De wijn-spijscombi bij de kip werkte wat minder. Verder is een bezoek aan Nazka niet goedkoop.

OPVALLEND

Nazka is de eerste *fine-dining* Peruaan in onze stad, en nog een geweldige ook.

NAZKA

Van Ostadestraat 352-354, 1073 TZ, Amsterdam
di-wo 18.00-22.30 uur, do-za 18.00-23.00 uur
alleen online reserveren
www.nazka.nu