

# COCINA N I K K E I

'KATINKA NEEMT JE MEE OP REIS DOOR DE GESCHIEDENIS,  
TRADITIES, SMAKEN EN CULTURELE SAMENSMELTING VAN DE  
JAPANSE EN PERUAANSE KEUKEN. DIT BOEK IS EEN PRACHTIG  
EERBEToon AAN DE GRONDLEGGERS VAN DE COCINA NIKKEI,  
DIE CULINAIR TERREIN OVER DE HELE WERELD HEEFT  
VEROVERD EN AAN HET VEROVEREN IS.'

**JAVIER MASÍAS,**  
CULINAIRJOURNALIST, AUTEUR EN KOOKBOEKENHANDELAAR



Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in dit boek.

©2023 Katinka Lansink Dodero en uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam  
Alle rechten voorbehouden

Tekst en receptuur Katinka Lansink Dodero  
Fotografie Sven Benjamins Photography  
Styling Katinka Lansink Dodero  
Redactie Josephine van Bennekom  
Ontwerp omslag en binnenwerk Femke den Hertog  
Ontwerp origami Ryan Welsh

ISBN 978 90 210 3626 7  
NUR 442

[www.cevicheceviche.nl](http://www.cevicheceviche.nl)  
[www.lsamsterdam.nl](http://www.lsamsterdam.nl)  
[www.boekenwereld.com](http://www.boekenwereld.com)

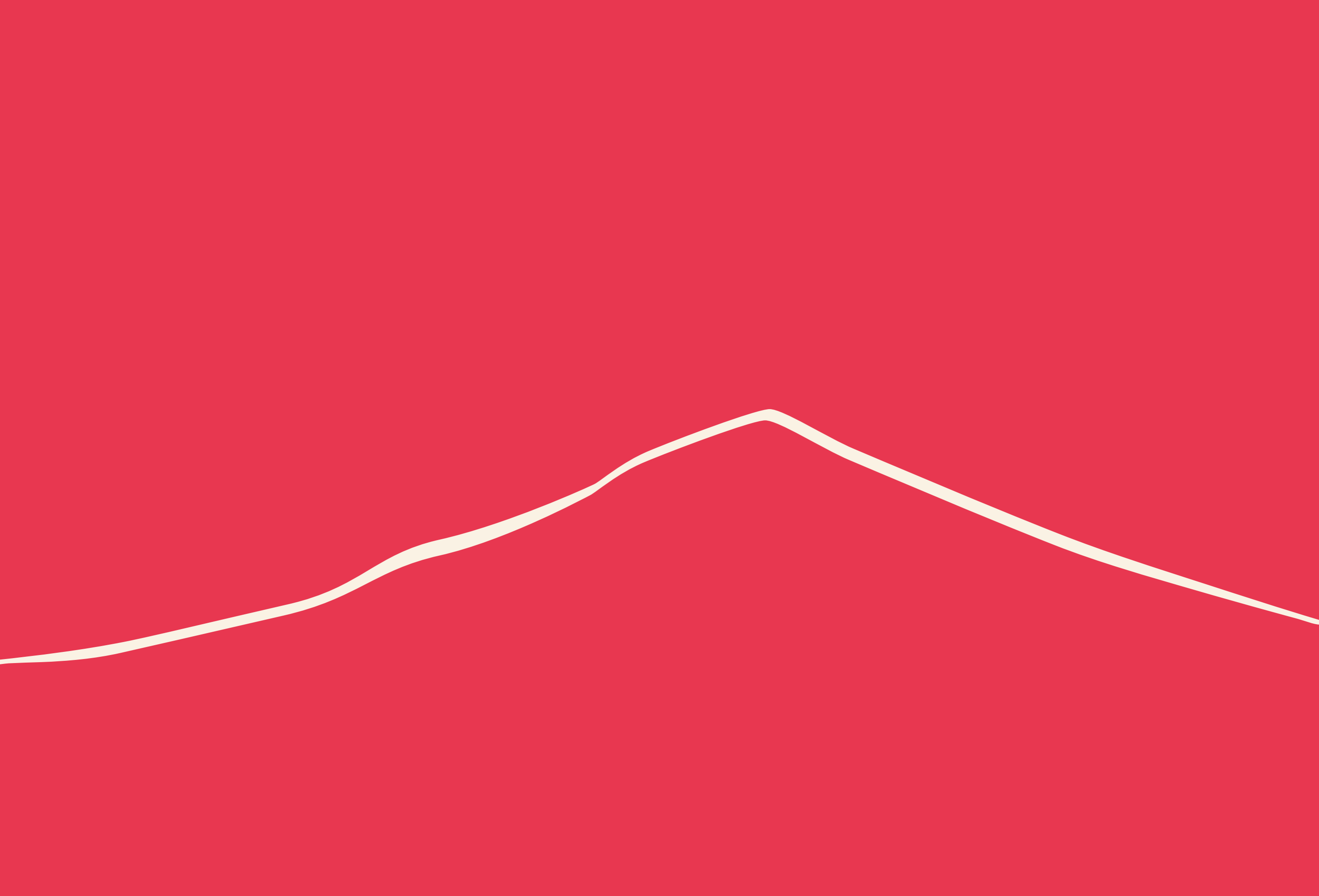
Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

KATINKA LANSINK DODERO

# COCINA N I K K E I

DE PERUAANS-JAPANSE FUSIONKEUKEN  
RECEPTEN EN VERHALEN

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF





# INHOUD

VOORWOORD – GASTÓN ACURIO	11
PACHA MAMA	13
COCINA NIKKEI	17
HET ONTSTAAN VAN DE NIKKEIKEUKEN	23
VOOR JE BEGINT	27
<b>SALSA'S</b>	<b>29</b>
UCHU	35
HET EERSTE NIKKEIRESTAURANT:	
LA BUENA MUERTE – PIONIER MINORU KUNIGAMI	45
<b>OTOSHI</b>	<b>49</b>
EEN NACHT UIT HET LEVEN VAN EEN VISSER	67
<b>LECHES DE TIGRE</b>	<b>73</b>
HOE GAAT HET MET UW HOND? – NOBUYUKI 'NOBU' MATSUHISA	80
<b>CEVICHE'S EN TIRADITO'S</b>	<b>85</b>
BRENG HET ME SNEL, ALSJEBLIEFT. DE HUIDIGE GENERATIE	
– TOMÁS MATSUFUJI	97
<b>ZEE</b>	<b>117</b>
PARADIJS OP AARDE	133
LA FAMILIA	146
<b>SUSHI</b>	<b>153</b>
NUMMER II TER WERELD. DE HUIDIGE GENERATIE	
– MITSU HARU 'MICA' TSUMURA	159
NIKS CHEF, IK BEN KOK EN DAARVOOR WAS IK	
MONTEUR – PIONIER HUMBERTO SATO TOMITA	169
<b>ZOET</b>	<b>179</b>
<b>COCKTAILS</b>	<b>191</b>
HET ONTSTAAN VAN PISCO EN PISCO SOUR	192
LA VENDIMIA – ONS DRUIVENOOGSTFEEST	195
HOE EET EN DRINK JE ALS EEN PERUAAN	208
TIPS VERKOOPADRESSEN INGREDIËNTEN	211
TIPS NIKKEIRESTAURANTS BENELUX	211
¡GRACIAS! ARIGATŌ	215
REGISTER	218
BEELDVERANTWOORDING	224



# VOOR W O O R D

In de afgelopen decennia is de Peruaanse keuken wereldwijd bekend geworden. Vele Peruanen hebben in het buitenland de liefde voor onze gastronomie verspreid: sommigen hebben restaurants waar de gasten zich in Peru wanen, andere chefs brengen op *fine dining*-niveau de smaken en kennis van Peru over, er zijn steeds meer importeurs en producenten van onze producten. En dan zijn er natuurlijk ook schrijvers en onderzoekers die de Peruaanse gastronomie via haar smaken en verhalen overbrengen, zoals Katinka in haar boek *Mi Casa Peru* deed. De smaken en verhalen zijn niet alleen een culturele overdracht, het zijn (familie)herinneringen en nostalgie. Zij brengen de Peruaanse gerechten naar alle tafels over de hele wereld. Om deze reden zijn redactionele initiatieven zoals die van Katinka erg belangrijk, omdat ze bijdragen aan het verspreiden van de diversiteit van de Peruaanse keuken. Haar werk is het resultaat van oprechte liefde voor Peru.

**GASTÓN ACURIO**

Topchef, restaurateur, tv-ster en dé ambassadeur van de Peruaanse keuken



Zoals altijd als iets opvalt, kwamen er ineens steeds meer dergelijke fusionrestaurants op mijn pad en al gauw ging ik er ook zelf naar op zoek. Deze fusionkeuken, de Peruaans-Japanse ‘Nikkeikeuken’, bleek al lang te bestaan, maar begon net meer in de mode te raken. De grote stroom aan Japanse immigranten, die eind negentiende eeuw naar Peru waren vertrokken, had haar snijtechnieken en gerechten gebracht en gebruikte daar eerst Peruaanse en later Japanse ingrediënten voor. Het was een samensmelting van twee totaal verschillende culinaire culturen, een combinatie van verfijnde Japanse elegantie en uitgesproken Peruaanse kleurige uitbundigheid.

Inmiddels is de Nikkeikeuken meer dan zestig jaar na de inburgering van rauwe vis een ultrahippe keuken in metropolen wereldwijd en nu is ze gelukkig ook in opkomst in Nederland en België. Er zijn *signature dishes* ontwikkeld, zoals een van mijn lievelingsgerechten pulpo al olivo met een umami-olijfsaus of sushi acevichado met een klassieke Peruaanse saus, en niet te vergeten tiradito, het zusje van ceviche, waarbij de vis sashimi gesneden is met een dressing van limoen, peper en soja of gember.

In dit boek geef ik je een kijkje in de Nikkeikeuken en neem ik je mee op mijn fascinerende ontdekkingsreis, waarin ik de geschiedenis bespreek, verhalen vertel over pioniers en jonge helden van nu, mijn nacht als een visser, de les over coquilles op een paradijselijk strand en het druivenoogstfeest op een piscogaard. *Cocina Nikkei* is een kennismaking met deze fantastische Peruaans-Japanse keuken. Zij fascineert mij mateloos en verveelt nooit met haar creativiteit en prachtige smaakcombinaties. Zoals Gastón Acurio zegt: ‘Soms moet je je aan de spelregels houden en soms moet je je eigen spel spelen. In de Nikkeikeuken is het gewenst om het Peruaans culinair nationalisme los te laten, wat ervoor zorgt dat het een keuken is die altijd in ontwikkeling en beweging is.’ Het was voor mij bij het schrijven van *Mi Casa Peru* al duidelijk dat deze

fusionkeuken het volgende onderwerp moest zijn. Om bovengenoemde redenen en vanwege de fantastische smaken en presentaties is de Nikkeikeuken mijn favoriete fusionkeuken van de Peruaanse gastronomie.

Er viel voor mij nog genoeg te leren over de Nikkeikeuken en met dat doel ben ik afgelopen jaar meerdere keren naar Lima gegaan. In mijn zoektocht ben ik geholpen door diverse experts en topchefs uit de Peruaanse Nikkeiwereeld. Een grote eer en heel verrijkend, zonder hen had ik dit boek niet kunnen maken. Ik heb enorm van elke ervaring genoten. Zoals de Limeños zelf zeggen: ‘*Lima es una ciudad de huecos*’, wat betekent dat het een stad met verborgen geneugten is. En zo is het maar net. Door deze nieuwe zoektocht heb ik Lima op een nieuwe manier leren kennen. Ze is nog mooier en leuker dan ik al vond. Ik hoop dat u net zo verslingerd raakt aan de Nikkeikeuken als ik!

**¡BUEN  
PROVECHO!**  
ITADAKIMASU! いただきます



## VOOR JE BEGINT



IN DE NIKKEIKEUKEN WORDEN NA DE OTOSHI (APPETIZERS) DE GERECHTEN TEGELIJK GESERVEERD EN ALLES, BEHALVE DE CEVICHEES EN TIRADITO'S, IS OM TE DELEN. DE SAUSJES DIE BIJ DE GERECHTEN STAAN KUNNEN NAAR EIGEN WENS VERVANGEN WORDEN. OP ZO'N MANIER KUN JE OP EEN CREATIEVE WIJZE JE TAFEL CREËREN.

### VEGETARISCH EN VEGAN

Vegetarische gerechten worden aangeduid met een V en vegan gerechten met VG.

Als er een V of VG naast de receptnaam staat van een gerecht dat niet vegetarisch of vegan is, dan wordt in het recept een vegetarisch en/of veganistisch alternatief gegeven.

### OOK NODIG

Ingewikkeld werken is niet nodig, met een basisuitrusting inclusief staafmixer en citrusknijper kom je een heel eind. Wanneer je bijzondere hulpmiddelen nodig hebt, staat dat in het recept aangegeven.

### MATEN

De in dit boek gebruikte eetlepels (el) hebben een inhoud van 15 milliliter en de theelepels (tl) hebben een inhoud van 5 milliliter.

### CEVICHEPEDIA

Op de 'cevicepedia' op mijn website vind je de achtergronden en informatie over ingrediënten uit dit boek en meer, met een zoekfunctie!

# OTOSHI



DEZE APPETIZER IS DE VARIANT OP ONS BROOD MET KRUIDENBOTER. PERUANEN, JAPANNERS ÉN IK GELOVEN IN HET PRINCIPE DAT BIJ EEN DRANKJE ALTIJD EEN HAPJE HOORT. ALS JE BESTELT MOET JE WACHTEN OP HET ETEN, DUS DAN WORDT ER IN JAPAN EEN HAPJE OP TAFEL GEZET. HET IS EEN TEKEN DAT MEN BEZIG IS JE ETEN TE BEREIDEN. IN JAPAN ZIJN APPETIZERS MEESTAL EDAMAME OF WILLEKEURIGE JAPANSE BIJGERECHTEN, IN NIKKEIRESTAURANTS KUNNEN HET ALLERLEI SOORTEN FINGERFOOD ZIJN. JE WEET NOOIT WAT JE GAAT KRIJGEN, WAT LEUK EN SPANNEND IS EN HET IS ALTIJD IETS WAT DE KOK GOED KAN VOORBEREIDEN ZODAT HET METEEN AAN DE KLANTEN GESERVEERD KAN WORDEN.





C  
E  
V  
I  
C  
H  
E  
S

EN TIRADITO'S



OM HET JAPANSE ZUSJE VAN CEVICHE, TIRADITO, TE KUNNEN BEGRIJPEN, MOET JE EERST MEER OVER CEVICHE WETEN. CEVICHE IS ERG GELIEFD IN PERU, WAAR HET GERECHT DEEL UITMAAKT VAN HET NATIONAAL CULTUREEL ERFGOED. ER ZIJN VIJFHONDERD NATIONALE GERECHTEN EN HET BEKENDSTE EN MEEST GELIEFDE GERECHT IS CEVICHE. HET IS NIET ALLEEN MIJN LIEVELINGSETEN, HET HEEFT OOK EEN RIJKE GESCHIEDENIS EN EEN FASCINERENDE BEREIDINGSWIJZE. PURE SCHEIKUNDE.



# Z E E



DE 2400 KILOMETER LANGE KUSTLIJN VAN PERU HERBERGT 2145 VISSOORTEN EN ZEEVRUCHTEN. JAPAN IS EEN EILANDENGROEP OMRINGD MET VIER ZEEËN, WAARVAN DE BEWONERS VIER KEER ZOVEEL VIS ETEN DAN ANDERE VOLKEREN. HET IS DAN OOK NIET GEK DAT HET NIKKEIHUWELIJK EEN ZEEWAARDIGE IS. EN MET 20.375 PLANTENSOORTEN, 650 SOORTEN FRUIT, MEER DAN 3500 SOORTEN AARDAPPELS, 350 SOORTEN CHILIEPEPERS EN ONGEVEER 50 SOORTEN MAÏS IN PERU KUN JE EINDELOOS SPELEN. HIER HOU IK HET BESCHIEDEN TOT EEN PAAR VAN MIJN LIEVELINGSRECEPTEN.



# COCKTAILS

OP ELKE RESPECTABELE DRANKKAART IN LIMA STAAN MEERDERE COCKTAILS, ELK MET Z'N EIGEN BIJZONDERE VERHAAL. PISCO IS EEN WAY OF LIFE. EN DAT IS HET UITGANGSPUNT IN MIJN BOEK. DEZE HUIS-TUIN-EN-KEUKENCOCKTAILS ZIJN NIET INGEWIKKELD TE BEREIDEN, MAAR O-ZO LEKKER. IK WAAN ME ALTIJD WEER EVEN OP DE VENDIMIA VAN DE MOOIE BODEGA.



**T**

tapioca 53, 185  
 tapiocachips met miso-chocola VG 185  
 tapiocacrackers met coquilles 53  
 taugé 91  
 tempuraplatte V 131  
 tiradito met een Nederlandse knipoog 103  
 tiradito tonijn van Luis VG 107  
 tobiko 101, 107, 151, 163, 175  
 tofu 127  
 tomaten 39, 101, 141  
 tomatenviche VG 101  
 tonijn 107, 115, 167  
 tonijn tataki 115

**U**

ui, rode 39, 95, 101, 113, 131, 141, 177

**V**

vermout 205  
 verveine 203  
 visfond 77

**W**

wakame 63, 175  
 warme tiradito 95  
 wit sesamzaad 43, 127, 131, 165, 185  
 witte mini-tapiocaparels 53, 185  
 witte miso 32, 39, 77, 79, 129, 149, 173, 181, 185  
 wontonvellen 109

**Y**

yoghurt, Griekse 33, 57, 123, 157  
 yuki merengue met miso manjar blanco V 181  
 yuzupoeder 59  
 yuzusap 38, 78, 113

**Z**

zalm 127, 157, 163, 167  
 zalm batayaki van Koosh V 127  
 zalmeitjes 53  
 zeebaars 91, 157, 177  
 zeewier 38, 127, 149  
 zeewierchips V 55  
 zoete-aardappelbloempjes V 65  
 zwart sesamzaad 43, 115, 127, 131, 165  
 zwarte tobiko 107



