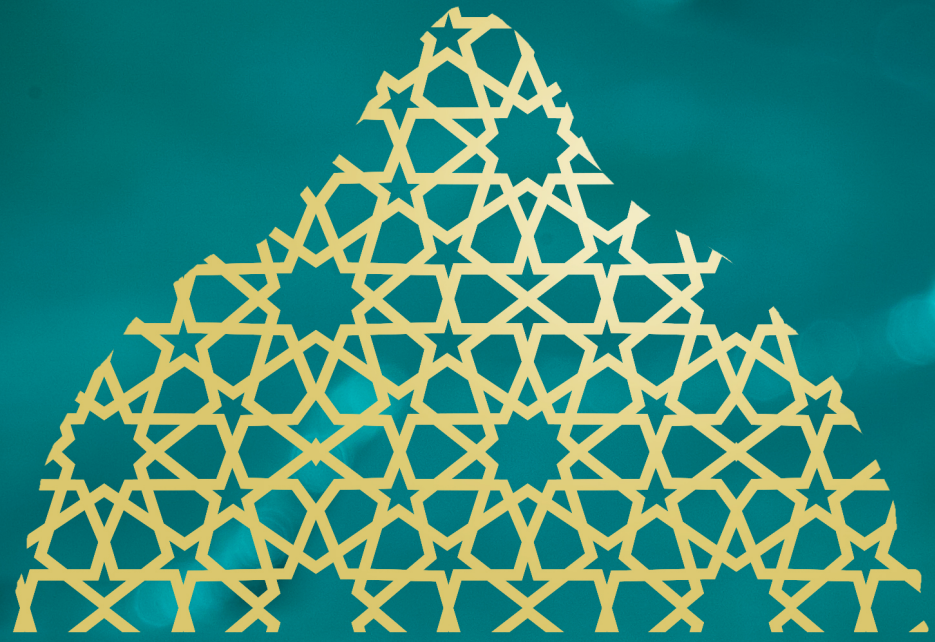


NAJAT KAANACHE



NAJAT



80 KLEURRIJKE RECEPTEN EN VERHALEN
UIT MAGISCH MAROKKO





NAJAT KANACHE

NAJAT

80 KLEURRIJKE RECEPTEN EN VERHALEN
UIT MAGISCH MAROKKO

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF



INHOUD

DE CULINAIRE REIS VAN NAJAT	8
KRUIDEN & SPECERIJEN	18
CITROEN	24
INMAKEN & FERMENTEREN	28
ZUIVEL	48
NUR	58
BROOD	62
SALADES	80
SOEP	92
VIS	118
VLEES	192
PADDENSTOELEN EN GROENTEN	
UIT DE BERGEN	204
GROENTEN & BIJGERECHTEN	236
ZOET	262
THEE	292
REGISTER	298

DE CULINAIRE REIS VAN NAJAT

Mijn passie voor koken heeft mij over de hele wereld gebracht; van grootmoeders aanrecht tot aan de beste internationale sterrenrestaurants. In deze reis vol smaken en ervaringen, viel er onderweg altijd iets te leren... en te proeven.

Ik groeide op tussen twee culturen: die van Spaans Baskenland en die van het Noord-Marokkaanse platteland. Mijn ouders komen allebei uit dorpjes in het Atlas-gebergte op twee uur rijden van Fez. In 1975 verhuisden zij vanuit Marokko naar San Sebastian, in Spaans Baskenland, omdat daar meer werk was. In San Sebastian werd ik geboren en bracht ik mijn jeugd door. Lange tijd waren wij de enige Marokkanen in een zeer Baskische buurt, waar haast niemand Spaans sprak. Als mijn moeder couscous maakte, deelde ze die uit aan de hele buurt. Van de bloemen die ze plukte ging ook altijd een groot deel naar de burens. Waarom doe je dat, vroeg ik als klein meisje. 'Wij komen van buiten,' antwoordde mijn moeder. 'Wij moeten wat meer ons best doen.'

Als ik uit school kwam en op straat de geur van komijn rook wist ik: ik ben bijna thuis. Op die traditioneel Baskische plek was mijn moeder de enige die komijn gebruikte. Van kleins af aan werd ik betrokken bij het koken. Nu ik meer weet van de Marokkaanse cultuur, besef ik dat ik werd getraind om later voor mijn man en kinderen te

gaan koken. We aten eenvoudig: veel groenten, peulvruchten en vis, belangrijke bronnen van vitamines en mineralen. Dat is slim. De ene dag linzen, de volgende dag erwten, de daaropvolgende dag bieten. Iedere dag iets anders, maar zelden of nooit vlees. Dat was te duur voor ons. Op vrijdag, als de vissers terugkwamen van een week op zee, haalde mijn moeder een grote tas vol verse ansjovis, calamares en inktvis.

Onze manier van eten was anders dan die van mijn Spaanse schoolvriendinnen. Zij hadden tussen de middag een boterham met Nutella, ik at brood met linzen. Inmiddels besef ik dat onze sobere manier van leven in feite heel natuurlijk en gezond was. We aten met de seizoenen, bewaarden op een natuurlijke manier groenten en fruit voor later in het jaar als ze niet meer van het land kwamen. Ons voedsel werd op een eerlijke manier thuis bereid. We leefden via beproefde, traditionele kennis die werd overgedragen van generatie op generatie.

Iedere zomer gingen we drie maanden naar de familie in Marokko, een hele onderneming. We paktten de auto vol met spullen die zij nodig hadden



DE CULINAIRE REIS

en daar niet of moeilijk konden krijgen, zoals koffie, poedermelk voor baby's, medicijnen en kleren en vertrokken voor een reis van drie dagen. Ik kon het ruiken als we in Marokko waren aangekomen: de typische geur van munt, sinaasappels, de houtvuren die de mannen maakten, het vlees dat daarop werd geroosterd. De eerste nacht overnachtten we altijd in Tétouan, waar we een witte bonen-tajine deelden met kip in het midden. De volgende dag reden we dan door naar Fez, waar we een paar dagen bleven. Dat ervoer ik als een explosie van kleuren, geuren, mensen en verkeer. Er groeiden sinaasappels aan bomen, er liepen mannen met een grote leren tas aan hun schouder waaruit ze bekers met water schonken. Ik keek mijn ogen uit. En daarna reden we door naar de bergen.

Die herinneringen zitten allemaal in mijn hart

Als je bij mijn grootouders een ei wilde eten, moest je wachten totdat een kip er een had gelegd. Daarna kookte mijn oma het voor mij, en besprenkelde ze het met zout en een snufje komijn. Zelfs het duurste ei van de wereld brengt me die smaak niet meer terug. Water haalde je toen en tot op de dag van vandaag bij de bron. 's Ochtends vroeg werd het vuur aangemaakt, brood gebakken, en koffiegezet. Met je beker koffie liep je naar de koe om die onder haar uier te houden voor een scheutje melk. Ik zie nog de stoom van de melk boven de mok kringelen. Het brood doopten we in wat olijfolie. Ik heb sindsdien in de beste restaurants ter wereld

gewerkt, maar ik eet mijn brood nog steeds het liefst zo.

De familie had het druk in de zomer. Er moest geoogst worden, en die oogsten moesten vervolgens worden verwerkt zodat ze er in de winter nog plezier van hadden. Het was leuk om daarbij te helpen. De tarwe moest worden binnengehaald, voor het brood van het komende jaar. Mijn grootmoeder had een grote steen waarmee ze de tarwe maalde – zwaar werk was dat! Maar het leverde het beste meel op, met veel vezels die goed zijn voor je spijsvertering. De olijven werden geoogst en geperst tot olijfolie. De eerste persing was de allerlekkerste olie. Mijn grootvader had granaatappelbomen, dus de granaatappels moesten worden geplukt. Tussen de bomen groeiden druivenranken, omdat ze geen andere plek hadden. Wij kinderen plukten die druiven en namen ze mee naar de waterbron om ze te wassen en aten er daarna onze buik van vol.

En dan was de zomer ineens voorbij. De auto werd ditmaal volgeladen met bloemen, kruiden en specerijen, walnoten en amandelen, genoeg voor het hele jaar in Spanje, en zo reden we weer terug naar San Sebastian.

Die herinneringen zitten allemaal in mijn hart. Mijn keuken is erop gebaseerd.

Mijn carrière als chef begon wonderlijk genoeg in Nederland. Bij toeval belandde ik in Den Haag om op het huis van een vriendin te passen vlak bij Paleis Noordeinde. Ik had hard gestudeerd om in het theater terecht te komen, maar dat bleek niet mijn plek te zijn. Toen ik in Den Haag kwam

VAN NAJAT

lag alles open. Het beviel me goed in Nederland. Ik wilde blijven, maar hoe moest ik de kost verdienen? In Den Haag ging ik regelmatig even langs bij kleine galeries in mijn buurt. In een opwelling bood ik aan om de hapjes te verzorgen als ze een opening hadden. Het begon met één blad met pintxos, algauw werden het meerdere bladen. Mensen waren enthousiast over mijn Baskisch-Marokkaanse hapjes. Ik verhuisde naar Rotterdam, omdat ik me daar een keukentje kon veroorloven, en werd cateraar. Ik had succes en was gelukkig. Ik ontdekte dat koken in tegenstelling tot acteren wél uit mijn hart kwam. Omdat ik echt wilde leren koken, besloot ik in restaurantkeukens te gaan werken. Ik begon bij kleine zaakjes en uiteindelijk werd ik chef-kok bij Rotown, een grote club in Rotterdam. Toen ik hoorde dat François Geurds, die jarenlang chef was geweest bij The Fat Duck, het beroemde restaurant van de Brit Heston Blumenthal, een eigen zaak in Rotterdam ging beginnen, zocht ik hem onmiddellijk op. 'Waarom wil je zo graag bij mij werken?' vroeg hij. Omdat ik de beste wil worden, antwoordde ik. Zo werkt het bij mij: ik wil de beste zijn in alles wat ik doe. Voor minder doe ik het niet.

François Geurds nam me aan en daarvoor zal ik hem altijd dankbaar blijven. Ik heb bij hem veel kunnen leren. Maar na een jaar wilde ik verder. Ik besefte dat niemand me een baan ging aanbieden op het niveau waarop ik wilde werken. Toen kreeg ik een geniaal idee, al zeg ik het zelf: ik schreef brieven naar de chefs van de 49 beste restaurants van de wereld, waarin ik mijn diensten aanbood.

Het waren een soort smeekbrieven: ik zei dat ik alles wilde doen, als ik maar bij hen in de keuken mocht staan en kon leren hoe ik mijn kookkunst naar een hoger niveau kon tillen. Binnen drie dagen had ik 27 reacties. 27! Ik geloof in de kracht van het universum. Als ik om iets vraag, krijg ik het. Je moet alleen weten hoe je het moet vragen. Maar dit vond zelfs ik een grote respons. Ik verdiepte me in de chefs die hadden gereageerd, ik opende mijn ziel om te kijken waar er een match was. En zo begon ik aan mijn grande tour langs de sterrenrestaurants.

Ik had maar één doel: meer leren

De eerste bij wie ik aan de slag ging was Grant Achatz, de chef van restaurant Alinea in Chicago, dat toen drie Michelinsterren had. Ik was onder de indruk van wat ik in zijn keuken aantrof: de precisie, de organisatie, de liefde, de passie. Werkelijk alles werd ingezet om het de gasten, die hun ziel meenemen om daar te komen eten, naar de zin te maken. Ik leerde dat je daarom ook in de keuken je ziel moet inzetten. Van Achatz leerde ik dat niks onmogelijk is. Je moet als een vlinder zijn, alle ballast die je belemmert van je afwerpen om dit werk te kunnen doen. Van René Redzepi, bij wie ik daarna ging werken in de keuken van Noma in Kopenhagen, het restaurant dat door *Restaurant Magazine* vier keer tot het beste restaurant ter wereld is uitgeroepen, leerde ik te koken met alles wat je om je heen aantreft. Waarderen wat er is. Vervolgens reisde ik door naar The French Laundry, in Napa, Californië, waar ik een halfjaar

DE CULINAIRE REIS

heb gewerkt. Daar zwaait Thomas Keller de scepter. Van hem leerde ik dat je door respect voor het eten te hebben je respect voor jezelf toont.

Het vergde wel wat organisatie om dit soort stages iedere keer weer te regelen, want ik kreeg bij de restaurants nooit betaald. Ik was daar om te leren. Hooguit werd mijn reis vergoed. Het belangrijkste was: ik zag nooit een obstakel. Als ik er toch een tegenkwam, dan bedacht ik een oplossing. Dat is een houding waarmee je ver komt. De meeste begrenzingszitten in je hoofd. Voordat ik vertrok zette ik altijd een oproep op Facebook waarin ik vertelde dat ik bij dat en dat sterrenrestaurant ging werken en een slaapplek nodig had: bij mensen thuis, op de bank, in een tent in de tuin, alles was goed. Ik was er toch nauwelijks. Ik was dag en nacht aan het werk. Er waren gelukkig altijd wel foodies die me een bed aanboden. Er zijn zoveel mensen die ik dankbaar ben omdat ze me toen hebben geholpen.

Terwijl ik in 2010 bij The French Laundry werkte, kreeg ik een e-mail van de rechterhand van Ferran Adrià, chef van het legendarische restaurant El Bulli: 'Ferran zegt dat je de komende drie jaar kunt komen werken. Heb je belangstelling?' Ik schreeuwde het uit van vreugde en mailde meteen terug: als jullie dat willen kom ik voor de komende tien jaar! Ferran Adrià had destijds niet op mijn smeekbrief gereageerd, tot mijn grote teleurstelling. Maar ik had me er natuurlijk niet bij neergelegd: ik had het restaurant sindsdien iedere week wel een keer gebeld om te vragen of er plek was voor mij. Nee, geen plek, was steeds het antwoord. En dan belde

ik gewoon de volgende week weer. Als je beter wilt worden, hogerop wilt, kun je klappen opvangen zonder ze te voelen. Je gaat puur op adrenaline. Dat is mijn karakter. Ik had maar één doel: meer leren.

Na nog een stage bij Per Se in New York kwam ik zo uiteindelijk in Girona terecht, in Spanje. Daar vond ik een slaapplek in de bergen, op 2 uur lopen van El Bulli. Iedereen ging daar met de auto naartoe, maar ik liep liever. Ik wilde buiten zijn, want als ik eenmaal binnen was, kwam ik er niet snel weer uit. In de keuken van een sterrenrestaurant maak je extreem lange dagen. De keuken had zeven secties en ik wist een plaats te verwerven bij de patisserie. Ik leerde snel en werkte hard. Ik sprak niet veel in de keuken in die tijd, ik keek vooral naar hoe de chefs werkten. Als je echt goed wilt worden, moet je het vak van de besten leren. Na de dienst gingen veel van mijn collega's feesten, maar ik liep altijd meteen naar huis. Als je de volgende ochtend om halfzes moet opstaan, kun je het niet te laat maken. Ik nam mijn werk heel serieus: ik dronk niet, ik rookte niet. Je hebt maar beperkt de tijd in je leven en ik koos er toen voor om die aan mijn werk te besteden. Ik had er alles voor over.

Maar ik was nog niet helemaal waar ik wilde zijn. Eenmaal bij de patisserie begon het gevecht om in de warme keuken te komen. Dat was daar onmogelijk: je ging niet van patisserie naar de warme keuken. Maar waarom eigenlijk niet? Ik vind het leuk om regels te breken of ze in ieder geval ter discussie te stellen. De warme keuken werd mijn volgende doel. Iedere dag zei ik tegen het universum: morgen wil ik in de warme keuken

VAN NAJAT



staan. Morgen. In de warme keuken stonden een heleboel jonge mensen zoals ik, maar dan afkomstig van goede families. Mensen die het zich konden veroorloven om voor niks bij El Bulli te werken. Zo was mijn leven niet. Ik was bovendien de enige Marokkaanse in dat gezelschap. Maar: morgen sta ik in de warme keuken. En toen kwam ik op een dag in de keuken en zei mijn chef tegen mij: 'Najat, je moet naar de warme keuken.' Ik kon mijn oren niet geloven. Niemand kon het geloven. Door hard te werken was mijn wens in vervulling gegaan.

In de warme keuken werd ik omringd door 49 mannen en 3 vrouwen. 52 leeuwen, zou je kunnen zeggen. Ik moest onderaan beginnen. Er was iets heel uitzonderlijks gebeurd: ik was van de ene keuken naar de andere verhuisd, iets wat nog niet eerder was voorgekomen. En dat overkwam dan ook nog een vrouw. Het hielp wel een beetje dat ik in keukens had gewerkt waarvan mijn collega's alleen maar konden dromen. Daar liet ik me niet op voorstaan, maar het was wel bekend. Toch lieten ze me voelen dat ik niks voorstelde in de warme keuken van El Bulli. Ieder kwartier kreeg ik een nieuw vervelend klusje toebedeeld. 'Najat! Veeg de vloer.' Als de inkoop uit Barcelona binnenkwam met enorme meloenen, klonk het: 'Najat! Breng de meloenen naar binnen.' Geen probleem, zei ik. Trap op, trap af, een meloen per keer, zo groot waren ze. Wacht maar, dacht ik, over 25 jaar zien we wel waar jullie zijn en waar ik dan sta. Zo hield ik het vol.

Ferran Adrià zag en hoorde alles. Maar hij wist: je moet het proces doorlopen. Mijn droom vanaf dag 1 was: creatief zijn. Naast Ferran en Oriol Castro staan, van hen leren. Maar dat wilde iedereen in die keuken. Het hoogst haalbare daar was dat je een gerecht bereidde dat je aan Ferran mocht voorleggen, zodat hij het kan proeven. Dat wilde ik destijds ook het allerliefst. En toen, na heel veel dagen van vloeren vegen en meloenen sjouwen, was het zover. Ik gaf Ferran een gerecht dat ik had gemaakt en keek naar zijn gezicht. Bij Ferran zie je altijd meteen wat hij ervan vindt. Het was goed.

DE CULINAIRE REIS VAN NAJAT

Wat heb ik niet van Ferran geleerd? Hij is superaardig, hij herkent talent, hij begrijpt mensen zoals ik, voor wie koken meer is dan een beroep. We hebben nog steeds contact en dat is belangrijk voor mij, want Ferran heeft me zien beginnen, hij heeft me vernederd gezien. Hij zag ook mijn veerkracht.

Ik ben twee jaar bij El Bulli gebleven. Ferran Adrià liet me mezelf worden. Ook in die zin was hij inspirerend: hij was zichzelf. Mede dankzij Ferran accepteer ik mezelf nu ook zoals ik ben. Je mag mijn energie vervelend vinden, vinden dat ik een grote mond heb, maar ik weet hoe ik er vanbinnen uitzie. Ik ben mijn eigen strengste criticus. Wat mij gaande houdt, zijn mijn dromen, mijn werk, mijn wens om mezelf te blijven uitdagen tot een groter doel. Ik ben meer dan een chef. Ik wil iets voor de wereld betekenen.

Iedere keer stond ik als Rocky Balboa weer op

Na mijn leerschool in de sterrenrestaurants heb ik veel verschillende dingen gedaan. Ik heb restaurants gehad in Amerika, het ging soms goed, soms fout, maar iedere keer stond ik als Rocky Balboa weer op. Mijn verhaal is geen aaneenschakeling van successen, maar ik heb altijd hard gewerkt. Ik heb veel geweldige mensen ontmoet, ik heb in prachtige landen gewoond, ik had de plek waar ik wilde wonen voor het uitzoeken. Ik heb de Spaanse nationaliteit, dus ik kan gaan en staan waar ik wil. Maar de kracht van het universum bracht me terug naar het land van mijn voorouders. Niemand

heeft me ertoe gedwongen, het is mijn eigen keuze geweest. In Marokko heb ik mijn dromen kunnen waarmaken en ben ik gelukkig. Ik leef niet meer tussen allerlei culturen in, ik ben wie ik ben: Najat Kaanache. Als sterke vrouw in de Marokkaanse cultuur heb je het niet makkelijk. Maar ik ben niet bang, ik vecht voor mijn rechten, ik ben onstuimig. Zelfs in een land waarin vrouwen weinig te vertellen hebben ben ik vrij.

Met dromen begon het. Ik durf groot te dromen.

OVER TOPCHEF NAJAT KANACHE

‘Als het boek van Najat je niet aan het watertanden maakt, nou ja, dan lukt niets dat!’

PAULA WOLFERT,
auteur van o.a. *The Food of Morocco* en winnares van de James Beard Foundation-medaille

‘Door middel van de taal van de keuken vertegenwoordigt Najat Kaanache de ziel van Marokko. Haar passie voor creativiteit en vernieuwing zou een voorbeeld moeten zijn voor het hele land.’

FERRAN ADRIÀ
restaurant elBulli

‘Najat is een van de meest getalenteerde chefs van Marokko en weet werkelijk alles over de Marokkaanse keuken. Toen ik voor het National Geographic-tv-programma *Gordon Ramsay Uncharted* in Marokko was, werd ik overonderd door haar enorme kennis en ik weet zeker dat die te proeven is in haar gerechten.’

GORDON RAMSAY

‘Het is overduidelijk dat de Marokkaanse keuken in Najat een warme en hartstochtelijke vertegenwoordiger heeft die in haar ideeën de tradities en de uitdagingen van haar cultuur verwerkt.’

VIRGILIO MARTÍNEZ,
restaurant Central, Lima

‘Ik ontmoette chef Najat Kaanache bij elBulli. Ze stond daar in de keuken als een geboren leider en een uitzonderlijke, talentvolle chef. Najat heeft niet alleen veel kennis, maar ook het vermogen om die te onderwijzen en te delen.’

BILL YOSSES,
Executive Pastry Chef, het Witte Huis, Washington

‘‘Een goede kok is als een tovenaars die geluk uitdeelt,’’ zei Elsa Schiaparelli. Aan die uitspraak moest ik denken, toen ik chef Najat voor het eerst ontmoette en van haar creaties proefde.’

STEPHEN DI RENZA,
creative director Majorelletuin Marrakesh,
Yves Saint Laurent & Pierre Bergé

‘Chef Najat is een bijzonder voorbeeld voor alle mannen en vrouwen. Met haar dynamische karakter en haar werk weet ze hen boven zichzelf uit te laten stijgen en vinden ze elke dag opnieuw de energie om naar perfectie te streven.’

CHRISTIAN TÊTEDOIE,
restaurant Christian Têtedoie, Lyon

‘Een briljante creatieve geest, een unieke kok, een onvervangbare vriendin. Ik dank je voor je geweldige inzet, jij wist altijd al dat er zonder discipline geen resultaten worden bereikt. Je bent een grote onder de groten.’

MARTÍN BERASATEGUI,
restaurant Martín Berasategui, LasarteOria

‘In Najat zie ik de perfectie en de zekerheid van een grote chef. Haar katachtige karakter; streng, rechtvaardig en beschermend en bereid om tot het einde te vechten voor waar zij in gelooft en waar ze van houdt. Zo is Najat en zo zijn haar gerechten.’

ANDONI ADURIZ,
restaurant Mugaritz, Errenteria