

Inleiding 8  
Wat maakt deze smaken modern? 11  
Hoe doe je boodschappen voor een moderne voorraadkast? 13

HARISSA 15  
PECORINO ROMANO 29  
GOCHUJANG 47  
THAISE GROENE CURRYPASTA 63  
YUZU KOSHŌ 77  
TAMARINDE 91  
MANGOCHUTNEY 107  
CHIPOTLEPASTA 123  
GEROOSTERDE-SESAMOLIE 139  
MISO 155  
'NDUJA 173  
CALABRISCHE CHILIPASTA 187  
DARK ROASTED PINDAKAAS 201  
ESPRESSO-OPLOSKOFFIE 217  
DONKERE AHORNSIROOP 231

Over de auteur 246  
Dankwoord 248  
Register 251



## PIEMONTESE PAPRIKA'S MET CALABRISCHE CHILIPASTA EN VENKEL

De Piemontese paprika's van Elizabeth David zijn al door iedereen bejubeld, van Delia Smith tot Simon Hopkinson. Nu is het tijd voor deze Punjaabse thuiskok uit Leicester om zijn eigen heldenverering te delen, al voelt mijn toevoeging van pittige Calabrische chilipasta en de anijsachtige blokjes venkel aan de klassieker van Elizabeth David zelfs voor mij als heiligschennis! Het is misschien culinaire godslastering, maar wel ontgezeggen lekker.

### VOOR 4 PERSONEN

250 g cherrytomaatjes  
1 venkelknol, in kleine blokjes  
1 el Calabrische chilipasta  
(o.a. Italiaanse delicatessenwinkel),  
plus extra ter garnering  
4 rode paprika's  
olijfolie, om in te vetten en te  
besprenkelen  
4 teentjes knoflook, in dunne plakjes

2 el zwarte olijven zonder pit, gehakt  
geraspte schil van ½ onbespoten  
citroen  
1 el gescheurde basilicumblaadjes  
8 ansjovisfilets (uit blik of pot),  
uitgelekt  
fijn zeezout

**Ter garnering (optioneel)**  
parmezaankrullen

Snijd de cherrytomaatjes met een scherp mes kruiselings in en dompel 30 seconden onder in een kom kokend water. Giet af in een vergiet en spoel af onder koud stromend water, zodat de velletjes loslaten. Ontvel alle tomaatjes en zet apart.

Meng de venkelblokjes met de Calabrische chilipasta. Halveer de rode paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en leg op een goed met olijfolie ingevette bakplaat. Verwarm de oven voor tot 210 °C.

Schep in elke halve paprika 1 theelepel chili-venkelmengsel en voeg een paar tomaatjes, plakjes knoflook, een paar olijven, een flinke scheut olijfolie en flink wat zout toe. Schep er tot slot nog wat chili-venkelmengsel op.

Bak de paprika's 45 minuten in de oven tot ze gaar zijn; dek af met aluminiumfolie als ze te snel bruin worden.

Haal de paprika's uit de oven, bestrooi met de geraspte citroenschil en het basilicum, leg op elke halve paprika een ansjovisfilet en bak nog 5 tot 10 minuten in de oven.

Sprenkel er nog wat Calabrische chilipasta en olijfolie over. Garneer eventueel met parmezaan-krullen en serveer met knapperig brood.



## TOSTADA'S MET SESAM-GARNALENCOCKTAIL EN GEGRILDE MAÏS

Toen ik als schrijver-in-residence korte tijd in Chicago woonde, verbleef ik in een ontzettend gaaf appartement op de bovenste verdieping. Het was uitgerust met een begeerlijke verzameling pretentieuze koffietafelboeken, een überstijlvolle platenspeler met elpees inclusief alle albums van Taylor Swift, en een gigantisch dakterras dat uitkeek over de straten van West Town. In deze wijk zaten een aantal van de beste *taquerías* in de stad. Een daarvan was *Diego*, een in neonkleuren geschilderd etablissement dat was gespecialiseerd in de Baja-keuken uit Tijuana en Mexicaanse en Japanse smaken met gedurfde Chicago-finesse combineerde. Ik kwam er vaak terug voor hun taco's met garnalen en avocado, want ik raakte verslingerd aan de pikante, romige saus en aangenaam luide crunch. Mijn vertolking van die smaakherinnering bevat daarnaast de complexe nootachtigheid van geroosterde-sesamolie en gegrilde maïs; elke hap brengt me terug naar die plek.

### VOOR 4 PERSONEN

1 blik maïskorrels à 300 g, uitgelekt  
(285 g uitlekgewicht)  
2 el geroosterde-sesamolie  
1 el sesamzaad, plus eventueel extra  
ter garnering  
1 tl fijn zeezout  
1 el uienpoeder  
8 maïs- of tarwetortilla's  
plantaardige olie, om te bestrijken  
1 tl paprikapoeder, plus extra ter  
garnering

300 g gepelde, gekookte grote garnalen  
½ grote krop ijsbergsla, fijngesneden  
1 el worcestersaus

### Voor de cocktailsaus

5 el tomatenketchup  
5 el Kewpie mayonaise  
1 el cognac of brandy (optioneel)  
2 tl tabasco  
geraspte schil en sap van 1 onbespoten  
citroen

Verwarm de grill voor op de hoogst mogelijke temperatuur. Meng de maïs met 1 eetlepel sesamolie, het sesamzaad, zout en uienpoeder in een grote kom. Zet apart.

Steek met een uitsteekvorm of een glas met een diameter van 10 cm acht tostada's uit de tortilla's (bewaars de restjes om er paneermeel van te maken). Bestrijk de tostada's met wat plantaardige olie, bestrooi met ½ theelepel paprikapoeder en leg met wat ruimte ertussen op een bakplaat.

Bak 5 tot 6 minuten onder de grill tot ze geroosterd maar niet verbrand zijn; keer ze daarbij regelmatig. Laat volledig afkoelen, zodat ze krokant worden.

Verdeel de maïs over dezelfde bakplaat en bak regelmatig omscheppend 6 tot 7 minuten onder de grill tot de maïs gegrild is. Zet apart.

Dep de garnalen droog met keukenpapier, snijd in stukken en voeg toe aan een kom. Sprenkel de worcestersaus erover, schep goed om en sprenkel dan de resterende eetlepel sesamolie erover.

Roer voor de cocktailsaus de ketchup met de Kewpie mayonaise, eventueel cognac of brandy, de tabasco, geraspte citroenschil, het citroensap en ½ theelepel paprikapoeder tot een saus. Voeg toe aan de garnalen en schep goed om.

Beleg de tostada's met de sla, garnalencocktail en gegrilde maïs. Garneer met paprikapoeder en eventueel met geroosterd sesamzaad.



## KLEVERIGE LAMSRIBBETJES MET CITROENGRAS, MISO EN EEN WORTELSALADE

Op het moment dat Andi Oliver tijdens ons bezoek aan Antigua voorstelde om naar de boerenmarkt in St John te gaan om halfzes 's ochtends (!), wist ik dat we zielsverwanten zijn. Voor een vroege vogel die niets leuker vindt dan een bazaar, klonk dit als muziek in mijn oren. Ik vergeet nooit meer de aanblik van de stapels oranje pompoenen, versgevangen tandbaars en regenboogkleurige mahi-mahi, cassave en plantaan in alle kleuren, stekelige zuurzak en broodvrucht, guavejam, tamarindepulp en, tot mijn verrassing, citroengras. In Antigua, waar citroengras ook wel bekendstaat als *fever grass*, wordt van de groene stengels aromatische thee getrokken om allerlei kwalen te verzachten. Dit recept doet me denken aan de hoogtepunten van die reis, waarbij de geurige lamsribbetjes worden versterkt door een hartige miso.

### VOOR 3 TOT 4 PERSONEN

8 dikbevleesde lamsribbetjes (1,25 kg)  
65 g citroengras, stengels gekneusd  
85 g fijngesneden gemberwortel  
3 el bruine miso (o.a. toko)  
3 dikke tenen knoflook  
3 el appelazijn  
2 tl vijfkruidenpoeder  
2 el vloeibare honing  
2 el donkere basterdsuiker  
fijn zeezout

### Voor de salade

geraspte schil en sap van  
1½ onbespoten limoen  
½ tl geroosterde-sesamolie  
1 tl vissaus  
1 tl sriracha  
2 tl donkere basterdsuiker  
400 g wortels, in dunne linten  
een kleine handvol korianderblaadjes,  
fijngesneden  
1 el geroosterd sesamzaad

Leg de lamsribbetjes in een grote pan. Voeg de helft van het citroengras, twee derde van de gemberwortel, 1 eetlepel miso en voldoende kokend water toe om de ribbetjes volledig te bedekken. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 55 minuten tot 1 uur met een deksel op de pan zachtjes pruttelen tot de ribbetjes gaar worden.

Pureer intussen de rest van het citroengras en de gemberwortel, knoflook en appelazijn in een kleine hakmolen tot een heel fijne pasta. Schep in een kom en roer er 2 eetlepels bruine miso, het vijfkruidenpoeder, de honing, basterdsuiker en 1 theelepel zout door. Zet apart.

Verwarm de oven voor tot 220°C en bekleed een braadslee met aluminiumfolie. Haal de ribbetjes uit de bouillon (gebruik de bouillon voor soepen of ovenschotels) en leg met wat ruimte ertussen in de

braadslee. Rooster 15 minuten in de oven, haal eruit en schenk wat lamsvet uit de braadslee (vang dit op; heerlijk voor geroosterde aardappels!).

Verdeel het miso-citroengrasmengsel over de ribbetjes, zet de braadslee terug in de oven en rooster nog 15 tot 20 minuten tot de ribbetjes kleverig, geroosterd en gaar zijn; keer halverwege om en schep er wat braadvocht over. Dek af met aluminiumfolie als ze te snel bruin worden.

Meng voor de salade de geraspte limoenschil met het limoensap, de sesamolie, vissaus, sriracha, basterdsuiker en een flinke snuf zout in een maatbeker. Voeg de wortellinten, koriander en het sesamzaad toe aan een kom, schenk de dressing erbij en schep goed om. Serveer de ribbetjes heet uit de oven met de wortelsalade.





## WORTELTAART MET PECANNOTEN, COGNAC EN AHORNSIROOPGLAZUUR v

Mijn culinaire opleiding bij warenhuis *Harrods* duurde weliswaar zeven jaar, maar mijn scholing in goede cognac bestond uit slechts een paar dagen van intense onderdompeling halverwege dat magische hoofdstuk. Ons team werd uitgenodigd in Château de Bagnolet van Hennessy in Frankrijk, waar we in 36 uur tijd een rondleiding maakten door de distilleerderij, heerlijk aten en een aantal van de meest voortreffelijke cognacs proefden die ooit zijn gemaakt. Het allereerste slokje van de goud-amberkleurige godendrank met de smaak van rozen, vijgen met honing en rijpe pruimen heeft mijn smaakpalet voor altijd getransformeerd. Ik heb eindeloos geprobeerd om die smaak na te bootsen. Dichterbij dan met deze pittige worteltaart met cognac en een bruine-boterglazuur met donkere ahornsiroop ben ik nooit gekomen.

### VOOR 10 TOT 12 PERSONEN

5 el cognac of brandy  
100 g sultanarozijnen  
450 g wortels, geraspt  
285 ml olijfolie, plus extra om in te vetten  
325 g bloem, gezeefd  
2 tl kaneelpoeder  
1 el gemberpoeder  
1 tl bakpoeder  
½ tl zuiveringszout  
150 g geroosterde pecannoten, fijngehakt

½ tl fijn zeezout  
150 g fijne kristalsuiker  
100 g donkere basterdsuiker  
2 el geraspte schil van onbespoten sinaasappel(s)  
4 grote eieren

### Voor het glazuur

65 g boter  
5 el donkere ahornsiroop (o.a. online)  
1 el cognac of brandy  
150 g poedersuiker

Verwarm de cognac 1 tot 2 minuten in een middelgrote pan op laag vuur; pas op, want de alcohol kan vlam vatten. Haal de pan van het vuur en roer de sultanarozijnen erdoor. Laat 10 minuten staan en roer dan de geraspte wortel erdoor. Zet apart.

Verwarm de oven voor tot 195°C en vet een tulbandvorm van 24 cm in met olijfolie. Meng de bloem met het kaneelpoeder, gemberpoeder, bakpoeder, zuiveringszout, de pecannoten en het zout in een grote mengkom. Zet apart.

Voeg de fijne kristalsuiker, donkere basterdsuiker en geraspte sinaasappelschil toe aan de kom van een standmixer. Wrijf met je handen de geraspte schil door de suiker en voeg de eieren toe. Klop met de platte menghaak in 2 tot 3 minuten schuimig.

Laat de mixer op lage snelheid draaien en schenk geleidelijk de olie erbij tot deze volledig is opgenomen. Voeg het wortelmengsel toe en klop 1 minuut.

Laat de mixer op lage snelheid draaien, voeg het bloemmengsel met een derde tegelijk toe en klop tot de bloem volledig is opgenomen; schraap indien nodig de zijkanten van de kom schoon.

Schenk het beslag in de vorm en tik de vorm op het werkvlak om luchtbelletjes te verwijderen. Zet de bakvorm op een bakplaat en bak 55 tot 60 minuten in het midden van de oven tot een satéprikker er schoon uitkomt. Haal de taart uit de oven, laat 20 minuten in de vorm afkoelen en daarna volledig afkoelen op een rooster.

Laat voor het glazuur de boter 5 tot 6 minuten op matig vuur door een pan walsen tot de boter nootachtig bruin is. Schenk de boter in een hittebestendige kom en klop de donkere ahornsiroop en cognac erdoor. Laat 2 minuten afkoelen, voeg de poedersuiker toe en klop tot een dik, glad glazuur. Voeg een druppel cognac toe als het glazuur te dik is of meer poedersuiker als het te vloeibaar is. Sprenkel het glazuur over de taart en laat over de rand druipen. Laat 15 minuten staan. Eet smakelijk!

