

Multicultureel

IN EEN KLEIN PANNETJE

In Zwitserland wordt op de raclette enkel kaas gesmolten, die vervolgens landt op aardappelen, augurken en zilveruitjes. In Japan worden op de hete plaat, de teppanyaki, hele maaltijden bereid, en in China is het heel gebruikelijk om samen aan tafel te fonduen, waarbij stukjes eten in een hete bouillon worden gegaard. Onze gourmettraditie lijkt te zijn geïnspireerd door al deze keukens, en supermarkten maken het ons de laatste jaren steeds gemakkelijker, met bakjes vol voorgesneden stukjes vlees, vis en groente.

Gourmetten is ook ideaal met een grote groep mensen – het is gezellig en je bereidt alleen wat je zelf lekker vindt.

Hoewel gourmetten bij ons meer een kersttraditie is geworden, kun je er ook in de zomer van genieten. In dit boek vind je gerechten uit alle windstreken om zelf te bereiden op een raclette- of gourmetstel. Dus zet je gasten originele ingrediënten voor met heerlijke bijgerechten en sauzen en het wordt een avond om niet snel te vergeten.

Raclette

EN ANDERE KAAS

In Zwitserland vormt kaas het absolute middelpunt bij een avondje raclette, maar die hoeft natuurlijk niet altijd de traditionele soort te zijn. De klassieke Zwitserse raclettekaas is wel ideaal; hij smelt gelijkmatig en wordt mooi bruin. Maar voor een volgende keer kun je ook heerlijke kazen uit andere landen gebruiken. Vooral in Italië, Frankrijk en Griekenland zijn de verschillende kazen een traktatie voor de smaakpapillen. Andere streken, zoals Zuid-Amerika en het Midden-Oosten, staan veel minder bekend om hun kaassoorten, maar door het gebruik van bepaalde ingrediënten en specerijen zorgen ze toch voor een overzeese smaakbeleving. Reken bij raclette op 150-200 g kaas per persoon en maak bijvoorbeeld een keuze uit de volgende kaassoorten.

KAASSOORTEN PER LAND

ZUID-AMERIKA: cheddar

AMERIKA: cheddar

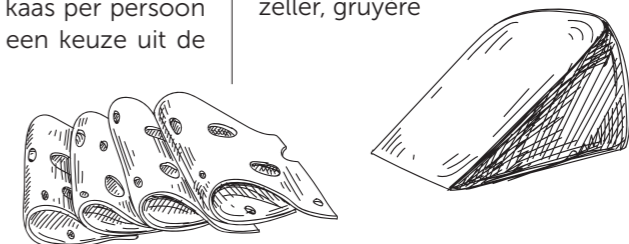
ITALIË: gorgonzola, mozzarella, fontina, ricotta, parmezaan

FRANKRIJK: brie, camembert, munster, roquefort, langres, comté

MIDDEN-OOSTEN: labneh (verse kaas van yoghurt)

GRIEKENLAND: roomkaas, feta, halloumi

ZWITSERLAND: raclettekaas, appenzeller, gruyère



Inspiratie

IN PLAATS VAN REGELS

Als ik mensen uitnodig voor een avondje gourmetten, leg ik van tevoren uit wat de ingrediënten en bijgerechten zijn die op tafel staan. Iedereen weet hoe aardappelen eruitzien, maar als ze gemengd zijn met koriander en olie (zoals op blz. 86) vragen ze om een toelichting. Vooral bij gerechten die op andere culturen zijn geïnspireerd, kunnen sommige combinaties onbekend zijn. Dus leg ik uit en geef ik aanbevelingen, maar daarna laat ik mijn gasten de vrije hand. Het mooie aan gourmetten zijn de creativiteit en

het genieten van alle mogelijke combinaties. Wat is er nou leuker dan verschillende pannetjes samen te stellen en al die combinaties te proeven!

Omdat elk hoofdstuk ingrediënten uit een ander land gebruikt, zijn de recepten heel divers en is er weinig kans op herhaling. Met een paar recepten heb je al een mooi 'palet' om uit te kiezen, zeker als je er ook nog wat bijgerechten uit dit boek bij serveert. Laat je smaakpapillen verrassen en geniet van de gezellige avond aan tafel!

Combineren

IS HET SLEUTELWOORD

Nodig je vrienden en familie uit op een culinaire reis. De recepten uit de verschillende landen zijn allemaal bedoeld voor vier personen. Ik raad je aan om twee pannetjes, een grillgerecht, een of twee bijgerechten en een dip te kiezen. Als je erg hongerige gasten verwacht, of bepaalde voorkeuren kent, kun je de selectie en de hoeveelheden natuurlijk vergroten. Daarnaast is brood – vooral een soort die specifiek is voor een bepaald land – een goede aanvulling op de bijgerechten.

BROODSOORTEN PER LAND

ZUID-AMERIKA: wrap, platbrood

AMERIKA: toast

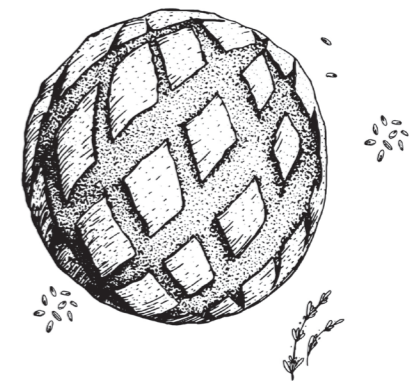
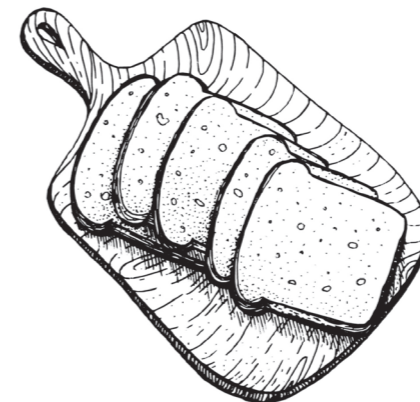
ITALIË: ciabatta

FRANKRIJK: baguette

MIDDEN-OOSTEN: simit (sesamring), platbrood

GRIEKENLAND: platbrood

ZWITSERLAND: zuurdesembrood



Elk gourmetstel

IS ANDERS

Elk gourmetstel ziet er anders uit. De meeste gourmetstellen zijn uitgerust met acht pannetjes. Als je een kleine groep uitnodigt, kun je iedere gast twee pannetjes laten gebruiken; zo kun je het ene pannetje leegeten en het andere alvast vullen en laten pruttelen.

Niet alleen het uiterlijk van de gourmetstellen kan verschillen, maar ook de temperatuur. Bij sommige kan de temperatuur worden ingesteld, maar de goedkope varianten beschikken meestal alleen over een aan/uitknop. Er zijn ook gourmetstellen met onderwarmte onder het deel waarop de pannetjes staan. Dat is vooral handig voor het bakken van pizza's en flammkuchen. Over het algemeen heeft elk gourmetstel warmere en koudere gebieden. Als je stukje vlees niet

volledig gaar is, kun je het op een kouder gebied laten nagaren. Ook vis kun je goed op de koudere gedeelten bakken, zodat hij niet aanbrandt. Ga bij het gratineren van de pannetjes en het grillen op je gevoel af. Je ziet het echt wanneer het voedsel klaar is.

EEN SUCCESVOLLE AFSLUITING

Serveer voor zoetekauwen ook een nagerecht. Je zult zeker indruk maken met een dessert dat ook in de gourmetpannetjes kan worden bereid – een mooie verrassing! Breng eerst alle hartige ingrediënten naar de keuken en zorg voor het bereiden van het dessert voor schone pannetjes en borden.



... naar de recepten



Zuid-Amerika





Nacho-jalapeno- PANNETJES

INGREDIËNTEN

- » 150 g cheddar of belegen Goudse kaas
- » 1 avocado
- » 150 g kerstomaten in diverse kleuren
- » plakjes jalapeño (pot van 330 g)
- » 50 g nacho's
- » zout en peper

VOORBEREIDING

Rasp de cheddar en doe hem in een kommetje. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in dunne repen. Was de kerstomaten en snijd ze in plakjes. Laat de plakjes jalapeño uitlekken.

BEREIDING

Leg 4-5 nacho's, een paar plakjes tomaat, een paar reepjes avocado en 1-2 plakjes jalapeño in een pannetje. Bestrooi met de cheddar en gratineer circa 3 minuten onder de hete gourmetgrill. Breng op smaak met zout en peper.

