

PADELLA

**ICONISCHE PASTA
VOOR IEDEREEN**

Fotografie Sam A Harris

TIM SIADATAN

FONTAINE UITGEVERS

19 32

MARKET

MARKET
HIST 16

Go





borough market

PADELLA

105

Voorwoord	11
Inleiding	15
De ultieme pasta	25
DAGELIJKS	43
LANGZAAM	107
SPECIAAL	189
GEVULD	271
VERS	321
Ingrediënten	348
Keukengerei	352
Dankwoord	358
Register	360

VOORWOORD

Vol trots schrijf ik dit voorwoord voor Tim. Deze man heeft een prachtige weg in de gastronomie afgelegd, en hoewel ik daar maar een klein onderdeel van was, is het mooi om te zien hoe succesvol hij is en hoe hij met populaire, goed draaiende zaken als *Padella* zijn stempel op het restaurantwezen in Londen drukt.

Tim was een van de eerste studenten bij *Fifteen London* in 2002. Bij *Fifteen* leidden we jonge mensen op voor een carrière in de horeca, iets waarvoor ze anders misschien nooit de kans hadden gekregen, en hielpen we hen om een voet tussen de deur te krijgen. Tim had weliswaar weinig ervaring, maar hij liet op alle afdelingen in de keuken een gretige interesse, nieuwsgierigheid en toewijding zien.

Hij deed zijn best om de kneepjes van de pastamachine onder de knie te krijgen op de lange roestvrijstalen pas, omringd door grote, wapperende pastavellen en wolken van bloem. Het was al meteen duidelijk dat Tim een enthousiaste pastamaker was. Dat plezier kwam opnieuw tot uiting toen we de studenten als onderdeel van hun opleiding meenamen naar Italië. Net als ik werd Tim meteen verliefd op alles wat met Italië te maken heeft, en dan met name de waanzinnige regionale diversiteit.

Hij begreep meteen de waarden en de lessen over de inkoop en herkomst van ingrediënten die ik had geleerd van Antonio Carluccio en Gennaro Contaldo bij *Neal Street Restaurant* en van Rose Gray en Ruth Rogers bij *The River Cafe*.

Tim studeerde met vlag en wimpel af bij *Fifteen* en ging aan de slag bij verschillende culinaire instituten, waaronder het bekroonde *Moro* en het iconische *St. John*, een op-en-top Brits restaurant met evenveel liefde en respect voor goede producten uit het seizoen en voor eenvoudig koken. In de tijd die Tim daar heeft doorgebracht zullen die waarden alleen maar versterkt zijn.

Trullo, het eerste restaurant van Tim, is nog altijd een groot succes, maar toen *Padella* in 2016 op Borough Market werd geopend, was het meteen een voltreffer. Van de ene op de andere dag was het een fenomeen en zelfs nu, zo'n acht jaar later, zie je nog steeds mensen in weer en wind in de rij staan om een van die beroemde pasta's te kunnen proeven.

Tim is trouw gebleven aan de Italiaanse aanpak. Hij heeft een eenvoudig menu met pastagerechten samengesteld en leert mensen hoe ze ervan kunnen genieten. Hij maakt zowel klassieke combinaties als zijn eigen fantastische interpretaties die aansluiten op de seizoenen. Tim heeft zijn

team een uitzonderlijk oog voor detail bijgebracht en elke portie wordt afzonderlijk bereid en opgediend, wat betekent dat elk bord voor elke gast tot in de puntjes is verzorgd. Als je daar gaat eten, zie je ook die passie en eerbied voor herkomst en ingrediënten. Tim heeft de Italiaanse denkwijze ter harte genomen en dat zie je overal in terug, van de waanzinnige vleeswaren tot dat scheutje nieuwe olijfolie van het seizoen om een gerecht perfect af te maken. Laat me je vertellen dat er maar weinig restaurants bereid zijn om de prijs voor de eerste olie van het seizoen te betalen. Het is een en al plezier bij Tim.

Dat plezier spat ook af van de bladzijden in dit boek. Je vindt een geweldig scala aan prachtige pasta's met mooie groenten, vlees en vis. Hij gebruikt luxe ingrediënten zoals kaviaar, maar net zo goed eenvoudige vis uit blik en restjes sla. Elk recept heeft hart en ziel, of het nu om een snelle doordeweekse pasta of om een luxe, speciaal gerecht gaat. Ook grote porties saus voor meerdere pasta's en langzame bereidingen komen aan bod, een belangrijk onderdeel van ons moderne repertoire.

Tim deelt daarnaast ontzettend veel eenvoudige tips en trucs om zowel met gedroogde als met verse pasta de ultieme pastagerechten te maken. Dit boek is het bewijs dat hij je niet alleen een mooie, maar ook een opwindende eetervaring wil bieden waarbij je gaandeweg iets leert.

Ik raad je niet alleen aan om uit dit boek te koken, maar ook om een keer in zijn restaurant te eten als je daar nog niet bent geweest. Bestel een glas goede Italiaanse rode wijn, maak het jezelf gemakkelijk en geniet van een van die beroemde pasta's.

Gefeliciteerd, Tim. Ga zo door en ik verheug me erop om te zien wat je in de komende twintig jaar allemaal nog zult bereiken.

Jamie Oliver

SPAGHETTI MET PESTO ALLA GENOVESE

400 g gedroogde spaghetti

Voor de pesto

60 g blaadjes basilicum

60 g pijnboompitten

50 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt

½ kleine teen knoflook, fijngeraspt

220 ml extra vergine olijfolie

1 eetl. citroensap

zeezout

Er zijn talloze recepten voor het beroemdste exportproduct uit Ligurië, maar ik kon dit recept niet weglaten uit een kookboek over pasta.

Pesto is supereenvoudig om te maken en superieur aan alles wat je ooit in een potje koopt. Ik maak altijd meer en bewaar de rest in de koelkast, want pesto past bij nagenoeg alle soorten vlees of vis. Hij is ook lekker over mozzarella, op brood of gemengd met sla om zelfs de saaiste blaadjes nieuw leven in te blazen.

Basilicum is delicaat, dus gaar het niet langer dan een minuut of twee met de pasta zodat hij zijn frisheid behoudt.

Hak het basilicum met een mes heel fijn of maal de blaadjes met behulp van circa 1 eetlepel water en 1 eetlepel extra vergine olijfolie in een keukenmachine tot een puree.

Rooster de pijnboompitten regelmatig omscheppend in een droge koekenpan op laag tot halfhoog vuur tot ze goudbruin zijn en schep ze meteen op een bord. Houd ze tijdens het roosteren goed in de gaten: het duurt een paar minuten voor ze verkleuren, opeens worden ze goudbruin en voor je pesto alla genovese kunt zeggen, zijn ze verbrand!

Stamp de pijnboompitten in een vijzel grof en roer de basilicumpuree, parmezaan, knoflook, extra vergine olijfolie en het citroensap erdoor. Breng de pesto op smaak met zout.

Breng 4-5 liter water in een grote kookpan aan de kook en voeg een handvol zout toe (zie blz. 31).

Kook de spaghetti zoals aangegeven op de verpakking in het kokende water, maar trek 2 minuten van de kooktijd af (dus als er 9 minuten staat, kook je de spaghetti 7 minuten).

Schep 350 gram pesto in een ruime pan waarin je de gekookte spaghetti straks gemakkelijk met de pesto kunt mengen; zet de pan nog niet op het vuur.

Giet de gekookte spaghetti af en vang daarbij 500 ml pastawater op.

Doe de spaghetti bij de pesto in de pan en voeg circa 120 ml pastawater toe. Zet de pan op laag tot halfhoog vuur en roer tot je een romige saus hebt die zich aan de spaghetti hecht en de spaghetti al dente (beetgaar) is. Als de saus te dik is, moet je misschien scheutjes pastawater toevoegen om de saus te verdunnen.

Breng de pasta indien nodig op smaak met zout, serveer hem op verwarmde borden en eet direct.



GNOCCHI MET RAGÙ VAN GEHAKT EN RADICCHIO

Voor 4 personen

600-800 g gnocchi
(zie blz. 344)

60-80 ml extra vergine
olijfolie, plus extra ter
garnering

400 g biologisch
kalfsgehakt

400 g biologisch
varkensgehakt

versgeraspte
nootmuskaat en foelie,
van elk ½ theel.

1 grote ui, gesnipperd

2 wortels, in kleine
blokjes

2 stengels bleekselderij,
in kleine blokjes

4 middelgrote tenen
knoflook, in dunne plakjes

4 laurierblaadjes

125 ml witte wijn

1,2 liter kippenbouillon
(zie blz. 351)

½ radicchio, fijngesneden

2 eetl. fijngehakte
bladpeterselie

zeezout en versgemalen
zwarte peper

Parmezaanse kaas,
fjngeraspt, ter garnering

Dit gerecht kun je het best eten als het buiten koud is. De ragù is ook lekker met fettuccine, pici, gedroogde spaghetti, linguine, penne of rigatoni.

Verh t 30 ml extra vergine olijfolie in een grote braadpan. Voeg het kalfsgehakt en het varkensgehakt toe en breng op smaak met de nootmuskaat, foelie en een snufje zout en peper. Verdeel het gehakt in stukjes en bak het in circa 5 minuten op halfhoog vuur goudbruin en krokant. Haal de pan van het vuur en schep het gehakt met een schuimspaan in een kom.

Voeg 30-50 ml extra vergine olijfolie toe aan de pan (afhankelijk van hoeveel vet er nog in de pan zit) en zet de pan terug op het vuur. Voeg de ui, wortels, bleekselderij, knoflook en laurierblaadjes toe, roer door en breng op smaak met een snufje zout en peper. Bak het geheel regelmatig roerend 20-30 minuten op laag tot halfhoog vuur tot de soffritto zacht en goudbruin is; schenk er nog wat olijfolie bij zodra de pan er droog uit ziet.

Voeg het gehakt weer toe aan de pan en meng het goed met de soffritto. Zet het vuur hoog, blus het geheel af met de witte wijn en schraap met een houten lepel over de bodem van de pan om de aanbaksels los te roeren. Laat de wijn zachtjes koken tot de geur van de alcohol is verdwenen.

Schenk 1 liter kippenbouillon in de pan, roer goed en leg het deksel op de pan. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat de ragù af en toe roerend 1-1½ uur pruttelen; vul de saus indien nodig aan met bouillon of water. Je streeft naar de consistentie van bolognese. Schep het vet van het oppervlak en breng de saus indien nodig op smaak met zout en/of peper.

Breng 4-5 liter water in een grote kookpan aan de kook en voeg een handvol zout toe (zie blz. 31). Zet het vuur lager tot het water zachtjes kookt.

Schep 550 gram ragù in een ruime pan waarin je de gekookte gnocchi straks gemakkelijk met de saus kunt mengen. Voeg circa 120 ml gnocchiwater toe en verwarm het geheel tot het gloeiendheet is. Voeg de radicchio toe, laat al roerend 1 minuut garen, haal de pan van het vuur en houd het geheel warm met een deksel op de pan.

Kook intussen de gnocchi 1½ minuut in het kokende water tot ze boven komen drijven. Haal de gnocchi met een grote schuimspaan, zeef of pastamandje uit het water, doe ze bij de ragù in de pan en voeg de gehakte peterselie toe. Schep op laag vuur de gnocchi met een spatel voorzichtig door de ragù (kijk uit dat je de gnocchi niet plet!). Voeg scheutjes pastawater toe als de saus te dik is.

Breng indien nodig verder op smaak. Verdeel de gnocchi over verwarmde borden, sprenkel er extra vergine olijfolie over en bestrooi met Parmezaanse kaas.



FETTUCCINE CARBONARA MET GROENE ASPERGES

Voor 4 personen

450 g verse fettuccine
(zie blz. 324-329)*

16 grote groene
asperges, houtige
uiteinden eraf gebroken
(300 g schoongemaakt
gewicht)

4 grote eidooiers

100 g pecorino of
Parmezaanse kaas,
fijngeraspt

25 ml extra vergine
olijfolie

120 g gerookte pancetta
of speck, in blokjes van
5 mm

zout en versgemalen
zwarte peper

Ik ben dol op een klassieke carbonara en er bestaan honderden heerlijke recepten voor. In de lente kunnen groene asperges een welkome toevoeging zijn: hun frisse, licht bittere smaak brengt de vettige pancetta en kaas mooi in evenwicht en geeft extra textuur aan de pasta.

Breng 4-5 liter water in een grote kookpan aan de kook en voeg een handvol zout toe (zie blz. 31). In dit water kook je eerst de asperges en daarna de fettuccine, dus gooi het water niet weg.

Blancheer de asperges 1-1½ minuut in het kokende water. Haal ze met een tang uit de pan en leg ze in een kom koud water om het garingsproces te stoppen. Haal de asperges uit het water zodra ze voldoende zijn afgekoeld en snijd ze in schuine stukjes van ½-1 cm.

Roer de eidooiers met de pecorino in een kleine kom tot een pasta.

Verhit 25 ml extra vergine olijfolie in een ruime pan waarin je de gekookte fettuccine straks gemakkelijk met de asperges kunt mengen. Bak hierin de pancetta in een paar minuten op laag tot halfhoog vuur knapperig. Voeg de asperges toe, bak ze 1 minuut en haal de pan van het vuur. Breng het geheel goed op smaak met circa ½ theelepel versgemalen zwarte peper.

Haal de fettuccine-nestjes uit elkaar zodat de slierten tijdens het koken niet aan elkaar plakken. Kook de fettuccine 1-1½ minuut in het kokende water.

Giet de gekookte fettuccine af en vang daarbij 500 ml pastawater op.

Doe de fettuccine bij het aspergemengsel in de pan, schenk er 120 ml pastawater bij en roer alles op laag tot halfhoog vuur door elkaar. Haal de pan van het vuur.

Voeg het eidooier-parmezaanmengsel toe aan de pasta en roer alles flink door; door de restwarmte van de pasta en het water zullen de eidooiers zachtjes garen en de kaas smelten, waardoor er een gladde, romige saus ontstaat. Zet de pan terug op het vuur als de saus te dun is; zet het vuur wel heel laag, anders krijg je roerei. Voeg scheutjes pastawater toe als de saus te dik is.

Serveer de carbonara op verwarmde borden en eet direct.

** Werkt ook met: verse pici; gedroogde fettuccine, spaghetti, bucatini of penne*



GNUDI MET POMPOEN, PANCETTA EN SALIE

Voor de gnudi

1½ kg delica-pompoen
of flespompoen, voor
450 g gekookte pompoen

¼ theel. versgeraspte
nootmuskaat

¼ theel. kaneel

¼ theel. chilivlokken
(of meer als je van pittig
houdt)

200 g ricotta, goed
uitgelekt

1 middelgrote eidooier

50 g Parmezaanse kaas,
fijngeraspt, plus extra
ter garnering

25 g bloem

100 g griesmeel, voor het
vormen en paneren

zeezout en versgemalen
zwarte peper

Voor de saus

20 ml extra vergine
olijfolie

120 g ongerookte
pancetta, in flinterdunne
plakjes

120 g boter, in blokjes

12 blaadjes salie

Gnudi zijn gekruide ricottaballetjes die je door griesmeel rolt en dan pocheert. Ze zijn ongelooflijk delicaat en de romige smaak van de ricotta past heel goed bij de zoete pompoen en zoute pancetta. Verrukkelijk...

Verhit de oven tot 180 °C. Snijd de pompoen in parten van 7-8 cm breed en gooi de zaadlijsten weg. Leg ze in een braadslee en strooi de nootmuskaat, kaneel, chilivlokken, zout en peper erover. Rooster de pompoen 1 uur in de oven tot hij helemaal zacht is. Laat hem droogstomen en afkoelen (zodat al het overtollige vocht verdwijnt).

Schep het pompoenvruchtvlees met een lepel uit de schil, weeg 450 gram af en schep dit in een grote kom. Voeg de ricotta, eidooier, Parmezaanse kaas en bloem toe en roer alles goed door elkaar tot een gladde pasta. Breng indien nodig verder op smaak met zout en/of peper.

Strooi de helft van het griesmeel in een kom. Rol balletjes van 4 cm van de pompoen-ricottapasta om de gnudi te maken en wentel ze door het griesmeel. Strooi de rest van het griesmeel in een bakje of op een schaal of bord en leg de gnudi erop. Zet ze 24 uur in de koelkast (waardoor ze een betere textuur krijgen).

Verhit 20 ml extra vergine olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de pancetta in porties goudbruin en krokant. Laat de pancetta uitlekken op keukenpapier en hak hem in stukjes van 1 cm.

Breng 4-5 liter water in een grote kookpan aan de kook en voeg een handvol zout toe (zie blz. 31). Zet het vuur lager tot het water zachtjes kookt.

Laat de boter smelten in een ruime steelpan waarin je de gekookte gnudi straks gemakkelijk met de saus kunt mengen. Voeg de salie toe en bak ze 2-3 minuten op laag vuur tot ze krokant zijn en de boter goudbruin is. Haal de pan van het vuur en roer de pancetta erdoor. Voeg scheutjes koud water toe en roer door om het garingsproces te stoppen.

Kook intussen de gnudi 1½ minuut in het kokende water tot ze boven komen drijven. Haal de gnudi met een grote schuimspaan, zeef of frituurschep uit het water en voeg ze toe aan de salie en pancetta in de pan. Zet de pan op laag vuur en schep de gnudi voorzichtig door de saus (kijk uit dat je de gnudi niet plet!). Voeg scheutjes pastawater toe als de saus te dik is. Breng het geheel indien nodig op smaak met zout en/of peper.

Serveer de gnudi op verwarmde borden of in kommen en garneer met geraspte Parmezaanse kaas.

