

KATINKA LANSINK DODERO

MI CASA PERU

'KATINKA'S
PERUAANSE KEUKEN
IS ONGELOFELIJK
INTERESSANT!'
YVETTE VAN BOVEN

80 RECEPTEN
UIT DE PERUAANSE KEUKEN





INHOUD

VOORWOORD **7**

MI CASA PERU **10**

DE PERUAANSE GASTRONOMIE **13**

VOOR JE BEGINT... **19**

SALSA'S **21**

CEVICHES EN TIRADITO'S **37**

SNACKS EN BIJGERECHTEN **79**

STREETFOOD **101**

ZEEVRUCHTEN **125**

VEGETARISCH EN VEGAN **141**

VLEES **157**

PERUAANS ZOET **173**

LIMONADES EN SIROPEN **189**

COCKTAILS **199**

DE FOTOGRAAF **214**

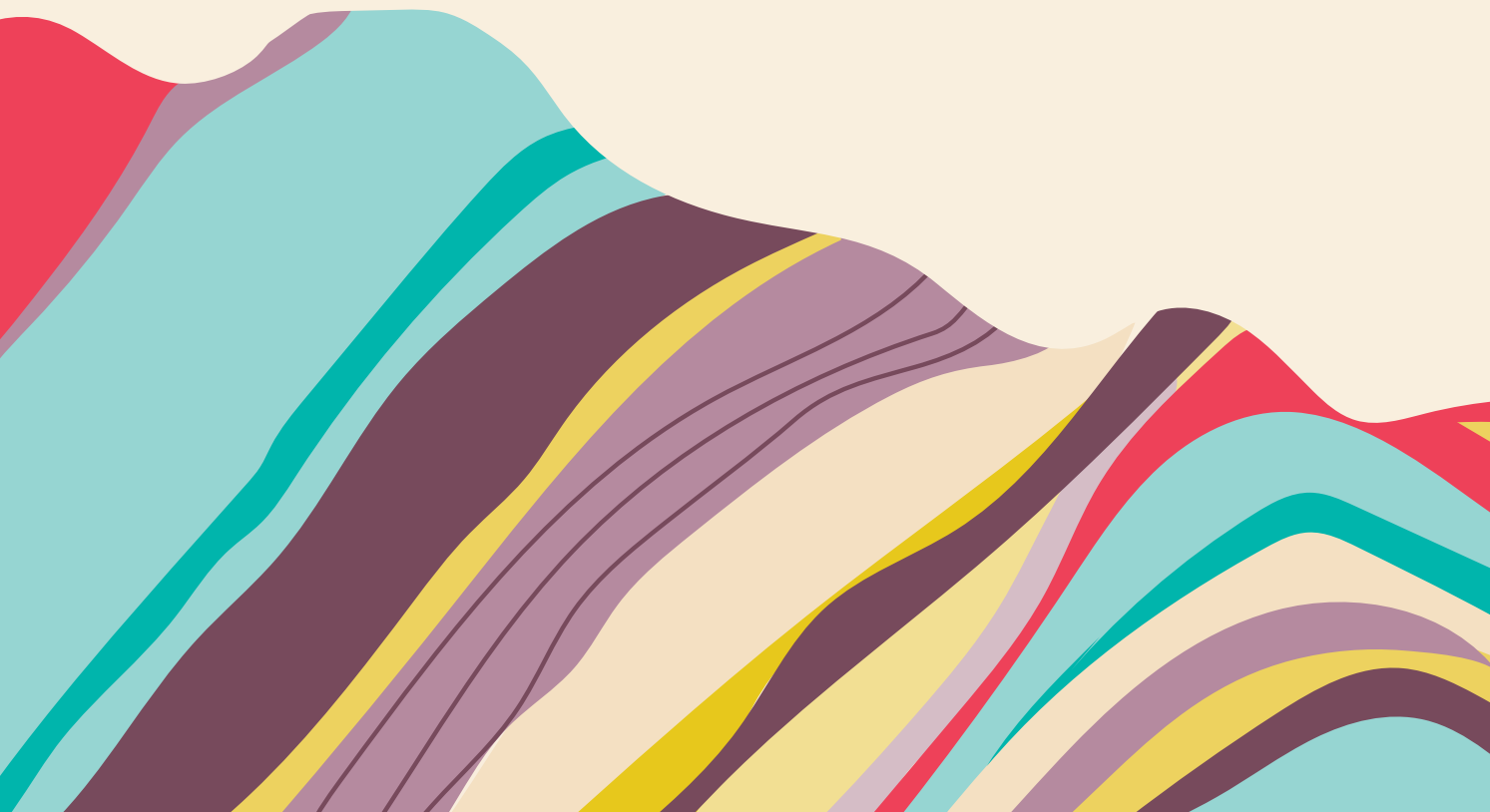
TIPS VERKOOPADRESSEN INGREDIËNTEN **215**

TIPS RESTAURANTS EN CATERING **215**

GRACIAS! **216**

REGISTER **218**

VOOR MAMA EN PAPA



VOORWOORD

WE SCHELEN ZEVEN JAAR. ALS JE OUDER WORDT IS DAT EEN MINIEM VERSCHIL, MAAR IN ONZE KINDERJAREN WAS HET EEN GAPENDE KLOOF. WIJ, DE TWEE OUDERE BROERS, LIEPEN MEER DAN EEN VOLLE SCHOOLGENERATIE VOOR OP KATINKA. WIJ HADDEN EEN DEEL VAN ONZE JEUGD IN ZUID-AMERIKA DOORGEBRACHT. WIJ SPRAKEN DE TAAL, OFSCHOON ONZE KENNIS HIERVAN SNEL VERWATERDE IN HET HOLLAND VAN DE JAREN ZEVENTIG EN TACHTIG.

Wanneer het ons uitkwam, lieten we niet na om ons zusje in te peperen dat zij in tegenstelling tot wij toch echt een puur Hollandse deerne was. Zij kon geen deel hebben aan de familiegeschiedenis in de tropen, zoals deze tot leven kwam in de dia-projecties op een witte muur in Apeldoorn.

Maar Katinka liet zich niet uit het veld slaan en toonde zich enthousiast over en nieuwsgierig naar deze snel verblekende wereld. Ze besepte al heel vroeg dat dit deel van de familie-identiteit ook haar toekwam, ondanks het feit dat wij, door de fysieke afstand en de vele jaren in Nederland, begonnen te vervreemden van onze latinowortels.

Het was opvallend genoeg juist Katinka die erop aandrong de banden met de familie in Peru aan te halen en die uiteindelijk ook regelmatig naar Latijns-Amerika ging.

Zo werd Katinka wat ze tot op de dag van vandaag is, de verbinder binnen onze uitgebreide familie. De stap naar eten was eigenlijk snel gezet. De eettafel is in onze familie de plek waar altijd alles bij elkaar komt, het moment waar liefde en genegenheid tot uitdrukking komen in de Peruaanse gerechten van onze moeder. Voor altijd staan gerechten als *papas rellen*, *lomo saltado* en *seco de cordero* symbool voor de warmte die vanuit de tropen doorsijpelde naar het druilerige Nederland.

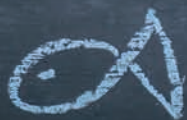
Met *Mi casa Peru* gunt Katinka ons een blik in haar herontdekking van haar latinowortels en toont zij tegelijk de rijkdom en diversiteit van de Peruaanse huiselijke keuken. Ik kan alleen maar met grote bewondering haar reis aanschouwen en vaststellen dat zij mij mede inspireerde tot de oprichting van mijn restaurant NAZKA.

RAUL, broer van Katinka en oprichter van het Peruaanse fine dining-restaurant NAZKA in Amsterdam.



🐟
ceviche
carretillero
al instante

S/. 50.00



MI CASA PERU



WAT DOET EEN VIS, GEGAARD IN PIKANT LIMOENSAP,
IN DE JAREN TACHTIG OP EEN KEUKENTAFEL IN DE
APELDOORNSE BOSSEN? VOOR JE LIGT HET BEWIJS DAT
EEN EXOTISCH GERECHT NIET ALTIJD OPGEDIEND HOEFT
TE WORDEN IN EEN VER OORD AAN DE ANDERE KANT
VAN EEN GROTE OCEAAN.



SALSA'S



IN PERU HEBBEN WE ONGEVEER 350 CHILI-
PEPERS, OFTEWEL 'AJÍES' (UITSPRAAK
'AA-GÍES') EN DAARMEE ZIJN WIJ, NA CHINA
EN INDIA, NUMMER DRIE VAN DE GROOTSTE
CHILIPEPEREXPORTLANDEN TER WERELD.



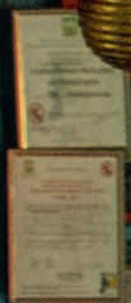
CEVICHES EN TIRADITOS



CEVICHE IS ERG GELIEFD IN PERU, WAAR HET GERECHT DEEL UITMAAKT VAN ONS NATIONAAL ERFGOED. ER ZIJN VIJFHONDERD NATIONALE GERECHTEN BEKEND EN HET MEEST BEKENDE EN GELIEFDE GERECHT IS CEVICHE. HET IS NIET ALLEEN MIJN LIEVELINGSETEN, HET HEEFT OOK EEN RIJKE GESCHIEDENIS EN EEN FASCINERENDE BEREIDINGSWIJZE. PURE SCHEIKUNDE.

Recuerden es un
los años 60 70 80
Reino Seleni

Cebiche
de Lengüado
al instante
Plato Personal
S/.50.00





IN MEMORIAM

PEDRO SOLARI DELGADO (1922-2020)

**'GOD HEEFT CEVICHE UITGEVONDEN,
IK HEB HEM GEPERFECTIEERD.'**

In april 2020 is de meest legendarische 'maestro cevichero' op de respectabele leeftijd van 97 jaar overleden. Hij was de uitvinder van de moderne kortgegaarde ceviche. Toen Pedro nog maar 12 jaar oud was, liep zijn moeder achter bij het bereiden van een lunch voor zijn peetouders, dus bood hij aan om de ceviche te maken. In die tijd werd ceviche urenlang geगाard. De gasten kwamen al binnen, dus Pedro mengde de vis met limoen-sap, ají limo's, uien en zout, liet de vis 5 minuten marineren en serveerde hem meteen. Iedereen was overdunderd door de ceviche en onbedoeld had hij kortgegaarde ceviche uitgevonden zoals wij deze nu eten. Hij bereidde zijn ceviche altijd met tong, wat vroeger de vis voor de minderbedeelden was. Decennialang bereidde Pedro in zijn cevicheria don Pedro Solari in Lima elke kom ceviche voor zijn gasten, waaronder alle Peruaanse presidenten en Onassis. Hij was leraar en inspirator van veel grote chef-koks. Beroemde woorden van de Peruaanse chef-kok Gastón Acurio: 'Hoe beschrijf je iemand die je in vijf minuten, na een cevichequeeste van jaren, ceviche leert maken?' Op de volgende pagina een recept geïnspireerd op zijn ceviche, want zijn recept is met hem het graf in gegaan. De bereidingswijze is gelijk, de hoeveelheden zijn een interpretatie. Ik vind het een mooi recept, want het is eenvoudig te bereiden ceviche in zijn meest uitgekleden vorm. Moge Pedro rusten in vrede.

A woman with long brown hair, wearing a colorful patterned sweater and green earrings, is smiling and looking down at a white bowl she is holding. The bowl contains a dish of ceviche, featuring white fish cubes, sliced red onions, orange slices, and green herbs. The background is a greenhouse filled with green plants.

TIP: vraag de visboer
of hij de vis fileert,
lekker makkelijk!



HOE OPEN JE OESTERS?

Gebruik voor het openen van een oester altijd een oestermes. Dit heeft een stevig kort lemmet en een sterke geslepen punt zodat deze niet afbreekt bij het openen. Draag daarnaast altijd een oesterhandschoen, hiermee kun je veilig een oester openmaken. Een vriend maakte altijd, net als ik, oesters open met een theedoek. Hij was heel bedreven hierin en deed dit heel vaak. Totdat hij uitschoot en met het oestermes in zijn pees sneed. Heel gevaarlijk. Ik heb meteen een handschoen gekocht.

1. Neem de oester in de hand met handschoen met de platte kant naar boven en de punt naar je toe.
2. Steek het oestermes tussen de twee schelp-helften ter hoogte van de punt. Hier zit het scharnierpunt van de oester, dit is van zacht weefsel gemaakt en vanuit hier is het makkelijk om de oester te openen.
3. Maak rustige, korte horizontale bewegingen heen en weer terwijl je een beetje drukt. Ga niet met kracht wrikken, dan kan de schelp breken en kunnen er schilfers in het oestervlees komen. Als het niet lukt, probeer dan gewoon opnieuw het scharnierpunt te vinden. Als je goed zit, glijdt de mespunt dieper in de oester en dat betekent dat je beet hebt.
4. Draai je oestermes een kwartslag zodat de schelp loskomt.
5. Snijd met het mes naar het midden van de schelp, langs de sluitspier. Houd de oester recht zodat het vocht er niet uit loopt.
6. Verwijder de platte schelp en gooi deze weg.
7. Snijd de oester los in de schelp en dan is hij klaar om te bereiden of meteen op te eten.



