



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



PECORINO ROMANO

PITTIGE GEVULDE DADELS MET PECORINO EN ROOS

In een heel joviale aflevering van de *Two Fat Ladies* wendt Clarissa Dickson Wright zich op een gegeven moment tot Jennifer Paterson en vraagt ongegeneerd: 'Ga je vaak naar feestjes?' Jennifer stopt waar ze mee bezig was, kijkt Clarissa recht aan en antwoordt heel streng: 'Eerlijk gezegd wél, ja!' Het is een energie die ik zo veel mogelijk probeer uit te stralen. Feestjes zijn een serieuze aangelegenheid en ik heb mijn rOMO nog niet onder controle. Daarom probeer ik al mijn hele volwassen leven lang om zo vaak mogelijk voor feestjes uitgenodigd te worden of ze zelf te geven. Deze hapjes zijn ideaal voor een feestje: de toffeachtige zoete smaak van gebakken dadels contrasteert met de pittige rozenharissa, het rokerige spek en de gezouten romigheid van de pecorino in het midden.

VOOR 12 STUKS

100 g pecorino romano, plus extra ter garnering
2 el harissa of rozenharissa
(o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
1 el vloeibare honing

¾ tl rozenwater (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
geraspte schil van ½ onbespoten citroen
12 grote medjouldadels (of gedroogde pruimen of abrikozen)
12 plakjes gerookt ontbijtspek
2 el geroosterde walnoten, grofgehakt

Verwarm de oven voor tot 220°C. Snijd de pecorino in 12 flinke stukjes die in de dadels passen.

Meng de harissa met de honing, het rozenwater en de geraspte citroenschil in een kleine kom. Snijd de dadels aan één kant open, verwijder de pit en bestrijk de dadels aan de binnenkant royaal met het harissamengsel.

Vul elke dadel met een blokje pecorino, wikkel het geheel in een plakje ontbijtspek en steek er een cocktailprikker door zodat alles op zijn plek blijft. Leg de dadels op een rooster boven een bakplaat.

Bak de dadels 18 tot 20 minuten in de oven tot het spek gaar is en de kaas eruit begint te lopen; keer de dadels daarbij regelmatig om.

Haal de dadels uit de oven, bestrijk met de rest van het harissamengsel en strooi de geroosterde walnoten en nog wat geraspte pecorino erover. Eet warm bij een cocktail of een glas champagne.

PACCHERI MET VENKELWORST, GOCHUJANG EN WODKA

Een van de terugkerende elementen in bijna al mijn gerechten is venkelzaad, een karakteristiek ingrediënt dat niet alleen in de Punjaabse maar ook in de Italiaanse keuken veel wordt gebruikt. Ik ben dol op de stevige citroen-anijsmaak die het aan zowel hartige als zoete gerechten toevoegt. Daarom liggen er bijna altijd Italiaanse venkelworstjes in mijn verder vrij lege koelkast. Ik gril de hele worstjes voor het ultieme broodje worst of ik bak het worstvlees in een pan voor een hemelse ragout. De pittige, hartige smaak van gochujang raakt precies de juiste snaar, verder kracht bijgezet door de smaakversterkende effecten van wodka. Bij dit soort sterke smaken past alleen een gigantische pastasoort, zoals paccheri. Hoe groter, hoe beter!

VOOR 2 TOT 3 PERSONEN

2 el olijfolie
1 grote rode ui, gesnipperd
2 tl venkelzaad, gestampt
350 g venkelworstjes, vel verwijderd
2 el gochujang (o.a. toko)
200 g bimi, uiteinden verwijderd
2 el tomatenpuree
4 el wodka
3 el balsamicoazijn
1 el fijne kristalsuiker
200 g cherrytomaatjes, gehalveerd

125 g zure room
200 g paccheri of rigatoni
fijn zeezout

Voor de pangrattato

35 g boter
2 teentjes knoflook, fijngewreven tot een pasta
2 tl gedroogde Provençaalse kruiden
50 g panko (Japans broodkruim)
2 el fijngeraspte Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en bak hierin de ui met een snufje zout 4 minuten. Voeg het venkelzaad en worstvlees toe en bak 5 minuten tot het vlees bruin begint te worden. Roer de gochujang erdoor en bak 1 minuut.

Voeg de bimi en 1¼ theelepel zout toe en bak 4 minuten tot de bimi gaar is. Roer de tomatenpuree, wodka, balsamicoazijn en kristalsuiker er goed door.

Voeg de cherrytomaatjes toe en laat 5 tot 6 minuten met een deksel op de pan op matig vuur garen tot de tomaten uit elkaar beginnen te vallen. Roer tot slot de zure room erdoor en laat 10 minuten op laag vuur pruttelen. Haal de pan van het vuur en laat 30 minuten met een deksel op de pan staan zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Maak intussen de krokante pangrattato. Smelt de boter in een koekenpan, voeg de knoflook en Provençaalse kruiden toe en bak 1 minuut. Voeg de panko en parmezaan toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur tot het geheel geroosterd en goudbruin is. Schep de pangrattato in een kom en laat volledig afkoelen.

Kook de pasta in een grote pan flink gezouten kokend water zoals aangegeven op de verpakking. Giet af en vang daarbij wat pastawater op.

Verwarm de saus op laag vuur, schenk er indien nodig wat pastawater bij en roer dan de pasta erdoor. Schep in grote kommen, bestrooi met flink wat krokante pangrattato en serveer.

RIJSTVELDUMPLINGS MET GARNALEN, YUZU KOSHŌ EN PINDA

Als je Instagram-algoritme een spiegel van je ziel is, dan bestaat de mijne voor een kwart uit soesjes met banketbakkersroom, voor een kwart uit dure leren schoenen van Franse schoenmakers, voor een kwart uit bebaarde personal trainers uit Berlijn die Jendrik heten en graag hun spierballen in de spiegel showen, en voor een kwart uit bekwame vrouwelijke gezinshoofden uit verschillende culinaire culturen van over de hele wereld die hun vouwtechnieken voor dumplings laten zien. Rijstveldumplings, een sensatie op social media, zijn een van de eenvoudigste dumplings om te maken. Ik ben dol op hun bevredigende stevige en krokante textuur die, in combinatie met de smaken van yuzu koshō en pinda's, deze dumplings tot een viraal succes maakt!

VOOR 18 STUKS

225 g wittekool, fijngesneden
500 g rauwe, gepelde garnalen
1 volle el yuzu koshō (o.a. toko)
2 tl lichte sojasaus
2 el vloeibare honing
1 tl geroosterde-sesamolie
geraspte schil en sap van 1 onbespoten
citroen
2 teentjes knoflook, fijngewreven tot
een pasta

1 tl geraspte gemberwortel
65 g geroosterde pinda's, grofgehakt
2 el fijngesneden bieslook
2 el maïszetmeel
zonnebloemolie, om in te vetten
36 ronde rijstvellen (Ø 16 cm)
fijn zeezout

Voor erbij

zoete chilisaus
ponzu (o.a. toko)

Voeg de wittekool toe aan een mengkom, bestrooi met 1 theelepel zout en masseer de kool 1 minuut. Laat 10 minuten staan en druk dan zo veel mogelijk vocht uit de kool in een zeef boven de gootsteen. Schep de kool terug in de kom, laat 5 minuten staan en knijp weer uit.

Bak de kool 5 minuten in een droge koekenpan op matig vuur tot het vocht grotendeels is verdampt en de kool aan de randjes bruin wordt. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Pureer de garnalen met de yuzu koshō, sojasaus, honing, sesamolie, geraspte citroenschil, het citroensap, de knoflook en gember in een keukenmachine tot een pasta. Voeg de kool, pinda's, bieslook en het maïszetmeel toe en pureer opnieuw; schraap indien nodig de zijkanten van de kom schoon. Schep de vulling in een kom en zet 10 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 220°C en vet een grote bakplaat goed in met olie.

Vul een grote kom met warm water. Per dumpling heb je twee rijstvellen nodig. Week het eerste vel 30 seconden in het warme water en leg het plat neer op een plank. Schep een volle eetlepel garnalenvulling in het midden van het vel en vouw de zijkant vanaf vier evenredig verdeelde punten naar het midden, zodat je een vierkant pakketje krijgt. Leg het pakketje met de naad naar beneden op de bakplaat en herhaal met de rest van de rijstvellen en vulling om in totaal 18 dumplings te maken.

Week voor de tweede laag een rijstvel in het warme water, leg plat neer op een plank en leg een van de dumplingpakketjes met de naad naar beneden in het midden van het vel. Pak de zijkanten van het vel op, draai op als een snoeppapiertje en druk de randjes bovenop samen. Herhaal met de rest van de dumplings en leg terug op de bakplaat.

Bak 25 tot 30 minuten in de oven tot de dumplings vanbuiten krokant en vanbinnen *chewy* zijn. Wil je ze nog krokanter? Bestrijk dan met een beetje olie en plaats onder een hete grill of bak in een pan met hete olie goudbruin. Serveer met een zoete chilisaus en ponzu; wees voorzichtig, want de vulling is gloeiend heet!

KROKANTE RIJST MET CHIPOTLE-KÖFTE EN TAHINSAUS

Net zoals het knapperige kaasrandje het lekkerste is van een lasagne, en het smeùige midden het lekkerste deel van een brownie, zo draait het bij het Perzische rijstgerecht *tabdig* allemaal om die goudbruine, knapperige bodem. Mijn interculturele versie van dat gerecht bevat chipotle-köfte die goudbruin worden gebakken tot het chilipeperrijke lamsvet is vrijgekomen. Dat vet wordt vervolgens gebruikt om die perfect krokante rijstkorst te maken. Als je de onderste laag rijst met zure room mengt en een pan met antiaanbaklaag gebruikt, kan het bijna niet mislukken. Maak je echter niet druk als de rijstkorst niet heel blijft; in stukken is hij net zo lekker.

VOOR 4 PERSONEN

500 g lamsgehakt
1 grote rode ui, geraspt
1 el chipotlepasta, plus eventueel extra voor erbij
1 el granaatappel- of zurekersenmelasse (o.a. Midden-Oosterse supermarkt), plus eventueel extra voor erbij
een flinke handvol korianderblaadjes, fijngesneden
1 tl komijnpoeder
375 g basmatirijst

Voor de tahinsaus

150 ml zure room
2 el tahin
1 teentje knoflook, fijngewreven tot een pasta
geraspte schil en sap van
1 grote onbespoten citroen
fijn zeezout

20 saffraandraadjes, geweekt in
1 el heet water
olijfolie, om in te bakken plus extra om te besprenkelen
4 el zure room

Meng het lamsgehakt met de ui, chipotlepasta, melasse, koriander, het komijnpoeder en 1½ theelepel zout in een grote kom. Laat afgedekt 30 minuten staan.

Was de rijst onder koud stromend water tot het water helder is en laat 30 minuten in een kom koud water weken.

Maak intussen de tahinsaus: klop de zure room met de tahin, knoflook, 1 theelepel geraspte citroenschil, het citroensap en ½ theelepel zout door elkaar; voeg een scheutje warm water toe als de saus te dik is.

Vorm met je handen 16-18 kleine ovale köfte van het lamsgehakt; draag voor de veiligheid wegwerphandschoenen en pas op dat je geen chilipeper in je ogen krijgt. Zet apart.

Kook de geweekte rijst 6 minuten in een grote pan flink gezouten water, giet af en spoel meteen af onder koud stromend water. Schud overtollig water eraf, voeg de rijst weer toe aan de pan (van het vuur) en roer de saffraan met het weekvocht erdoor. Zet apart zonder deksel op de pan.

Verhit een scheutje olijfolie in een grote, diepe (gietijzeren) koekenpan met antiaanbaklaag. Bak hierin de lamsköfte 10 tot 12 minuten regelmatig kerend tot ze donkergoudbruin en net gaar zijn. Laat de köfte rusten op een bord, giet het bakvet door een zeef in een kom en zet apart. Dit vet gebruik je om de rijst krokant te bakken.

Vervolg op pagina 137



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 dikbeveesde 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.



PIEMONTESE PAPRIKA'S MET CALABRISCHE CHILIPASTA EN VENKEL

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



GEROOSTERDE PREI IN EEN ROKERIGE ROMESCOSAUS MET PINDA

Het jaarlijkse *Gran Festa de la Calçotada* luidt in het Spaanse Catalonië het begin van het *calçot*-seizoen in. Calçots (een soort lente-uitjes) worden knapperig geroosterd boven een vuur van wijntakken en vervolgens in krantenpapier gewikkeld om ze te laten stomen. Ik heb een zwak voor geroosterde uiensoorten. Tot mijn genoegen werd ik op een ijskoude januaridag uitgenodigd om te lunchen bij *Parrillan* in Londen nabij Borough Market, waar ik mijn eigen calçot-feest heb ervaren, en het ritueel waarbij je de geblakerde uitjes met je handen in romescosaus doopt, ze boven je mond houdt en ze dan in één keer doorslikt. Mijn ode aan die ceremonie bestaat uit zoete prei die krokant wordt geroosterd met daarop romescosaus, verrijkt met pindakaas. Bestek is optioneel.

VOOR 2 PERSONEN

2 grote of 3 middelgrote stengels prei
4 el olijfolie, plus extra om te besprenkelen
2 tl gerookt zout, (o.a. online)
8 teentjes knoflook, ongepeld
1 dikke snee witbrood
350 g gegrilde rode paprika's uit een pot, uitgelekt

3 el dark roasted pindakaas
2 el rodewijnazijn
1 tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gedroogde chilivlokken
2 tl gerooktpaprikapoeder
geraspte schil en sap van ½ onbespoten citroen
60 g geroosterde pinda's, grofgehakt, plus extra ter garnering

Verwarm de oven voor tot 200°C. Was de prei goed, met name tussen de groene bladeren, en dep droog. Snijd elke stengel prei met een scherp mes in; begin 1 cm vanaf de onderkant en snijd tot het groene deel. Leg de prei op een bakplaat, besprenkel met flink wat olijfolie en bestrooi met 1 theelepel gerookt zout. Voeg de teentjes knoflook toe aan de bakplaat en besprenkel met olijfolie.

Rooster de prei en knoflook 15 tot 17 minuten in de oven tot de prei licht geroosterd en de knoflook zacht is.

Rooster intussen het sneetje brood goudbruin. Scheur het brood in stukjes.

Haal de prei en knoflook uit de oven. Zet de prei op de bakplaat apart en druk de teentjes knoflook boven de kom van een keukenmachine uit hun velletjes. Voeg de gegrilde paprika, pindakaas, azijn, pul biber, het gerooktpaprikapoeder, 1 theelepel gerookt zout, de geraspte citroenschil, het citroensap, de olijfolie, het geroosterde brood en de pinda's toe.

Hak het geheel eerst op de pulseerstand en daarna gedurende 1 tot 2 minuten tot een grove, dikke puree. Breng indien nodig op smaak met gerookt zout of een scheutje rodewijnazijn en schenk er wat olijfolie bij als je de voorkeur geeft aan een dunnere romescosaus. Laat de smaken 15 minuten op elkaar inwerken, roer door en schenk de saus in een kom.

Verwarm intussen de grill voor op de hoogst mogelijke temperatuur. Sprenkel nog wat olijfolie over de lichtgeroosterde prei en zet 6 tot 8 minuten onder de grill tot de prei in het midden zacht en aan de buitenkant goudbruin is (als het groene deel te snel bruin wordt, dek dit dan af met aluminiumfolie).

Serveer de prei met lepels romescosaus en garneer met grofgehakte pinda's.



GELAKTE ZALM MET KOFFIE-SAMBAL
EN PISTACHE-DUKKAH

Het ontbijt in het Maleisische Penang is een multisensorisch straatfeest van knallende smaken. Tijdens mijn laatste bezoek stopte ik mezelf op een ochtend vol met *nasi lemak* (kokosrijst) met daarop knapperige ansjovis, pinda's en een zure chilisaus, die ik wegspoelde met sterke, bittere Maleisische koffie met mierzoete gecondenseerde melk (*kopi*). De combinatie van koffie, vis, noten en chilipeper was verrassend lekker en vormde de inspiratie voor dit onconventionele recept, waarbij je een lak maakt van sambal oelek en espresso-oploskoffie. De pistache-dukkaah zorgt voor een essentiële crunch.

VOOR 2 PERSONEN

Voor de dukkah

1 el komijnzaad
1 el korianderzaad
1 el venkelzaad
1 el sesamzaad
50 g geroosterde pistachenoten,
gestampt
1 tl gerooktpaprikapoeder
fijn zeezout

Voor de lak

2 el sambal oelek of sriracha
2 el ketjap manis
1¼ tl espresso-oploskoffie
1 tl geraspte gemberwortel
2 teentjes knoflook, fijngewreven tot
een pasta
1 tl geroosterde-sesamololie
2 el vloeibare honing
geraspte schil en sap van
½ onbespoten limoen

olijfolie, om in te bakken
2 duurzaam gevangen of wilde
zalmfilets à 150 g, met huid

Maak eerst de dukkah. Rooster het komijn-, koriander- en venkelzaad 2 minuten in een droge koekenpan op matig vuur lichtbruin. Voeg het sesamzaad toe en rooster 1 minuut. Laat het specerijenmengsel afkoelen en stamp daarna grof in een vijzel. Meng met de gestampte pistachenoten, het gerooktpaprikapoeder en 1 theelepel fijn zeezout. Zet apart.

Meng de sambal oelek met de ketjap manis, espresso-oploskoffie, gemberwortel, knoflook, sesamololie, honing, geraspte limoenschil, het limoensap en 1 theelepel zout in een kleine kom tot een lak. Laat 10 minuten staan zodat de smaken op elkaar kunnen inwerken.

Sprenkel wat olijfolie in een koude koekenpan om de bodem licht te bedekken en leg de zalmfilets met de huid naar beneden in de koude pan. Zet het vuur langzaam hoger en bak de zalm 2 tot 3 minuten tot de huid knapperig is. Keer de zalmfilets voorzichtig om, bak 45 seconden en keer opnieuw om.

Verdeel de lak over de zalm en bak nog 1 tot 2 minuten; schep daarbij de lak voortdurend over de zalm. Pas wel op, want deze kan verbranden als het vuur te hoog staat! Bak tot de lak warm en de zalm perfect gaar is.

Serveer de zalm op een bedje van rijst, granen of Aziatische bladgroente. Sprenkel de rest van de lak erover en bestrooi met de dukkah. Eet smakelijk.

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 eindelijk geprobeerd om die smaak na te bootsen. Dichterbij dan met deze pittige worteltaart met cognac en een bruine-boter glazuur 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, fijngemaakt

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. Sprengel het glazuur over de taart en laat over de rand druipen. Laat 15 minuten staan. Eet smakelijk!