

WHAT'S COOKING?

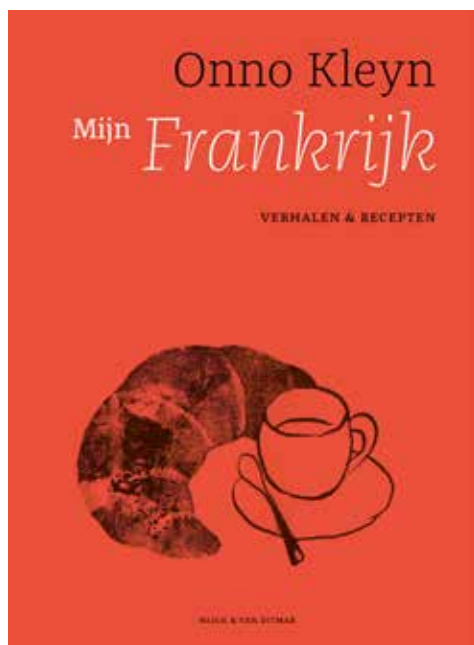
TEKST LORENZO LEDEL



CUCINA NUOVA

Sommigen beweren dat je van de Italiaanse keuken moet afblijven en dat alles niet voor niets precies goed is zo. Weer anderen denken daar toch net iets anders over. Zie bijvoorbeeld driesterrenchef Massimo Bottura, die – met diep respect overigens voor de basis – een volledig nieuwe interpretatie neerlegt. Maar: zijn versies zijn voor gewone stervelingen niet te bereiden. De Nederlandse topchef Sergio Herman echter toont zijn respect voor de Italiaanse keuken met *New Italian* op toegankelijke wijze en weet zelfs zijn Zeeuwse roots ermee te verbinden. Heel bijzonder, en zelfs de meest verstokte Italiaanse *mama's* zullen een kreetje van bewondering slaken als zij een 'groene minestrone met Zeeuwse schelpjes' of 'ravioli knolselderij met Zeeuwse platte oester en hazelnoot' proeven. Ook al schrijft Herman dat hij voor steeds 'soberder' gaat, er is toch zo nu en dan wel serieus werk aan de winkel. Het blijft natuurlijk Sergio Herman.

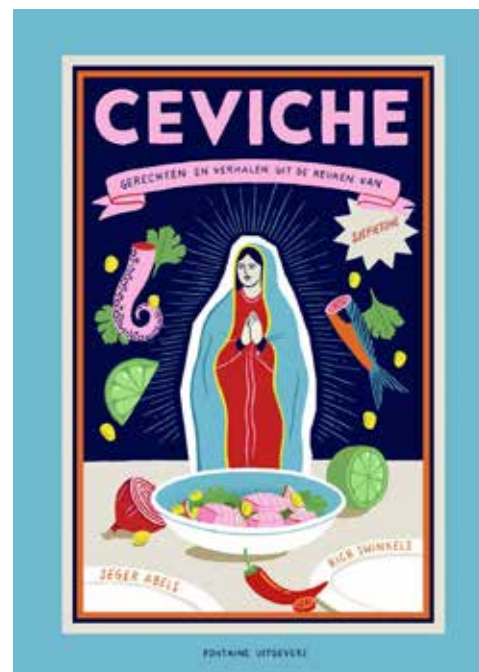
Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar,
ISBN 9789038809878, € 34,99



COMMENT ÇA VA

Alle recepten gaan wij (weer) maken, die Onno Kleyn zo vaardig lardeert tussen zijn mooie bespiegelingen door in *Mijn Frankrijk*. Allemaal! Evenals zijn vorige boek, *Mijn Italië*, is ook dit weer een liefdesverklaring. Een liefdesverklaring aan dat prachtige land met haar chauvinistische inwoners en haar rijke culinaire historie, en aan alle Franse klassiekers. Waarvan Kleyn dus nog maar eens zijn recepten geeft. Want, merkte ik al likkebaardend tijdens het lezen, wat had ik dat lang niet bereid: *escargots*, *steak au poivre*, *gratin dauphinois*... Kip natuurlijk wel, maar van Kleyns *poulet aux morilles* liep het water mij zó in de mond dat die ook heel gauw aan de beurt komt. Hij schrijft wel dat goede kip steeds lastiger te krijgen is, maar pak maar 'gewoon' die geweldige Nederlandse Kemper Landhoen. Beste heer Kleyn, als ik 's avonds bij het lezen steeds een beetje wegdommel komt dat omdat ik door uw verhalen zo heerlijk wegdroom naar het Franse platteland.

Uitgeverij Nijgh Cuisine,
ISBN 9789038809915, € 29,99



PERU IN MOKUM

Elders in dit nummer staat een artikel over de snel aan populariteit winnende Peruaanse keuken. Ook al is die keuken in de basis duizenden jaren oud, hij is als geen andere mee-geëvolueerd met alle invloeden die Peru te verwerken heeft gekregen. En nu is het een keuken die perfect bij ons past: gezond, vaak licht, eenvoudig te bereiden, maar het belangrijkste natuurlijk: héél erg lekker! Sinds vijf jaar is in de Amsterdamse buurt De Pijp een van de eerste cevicheria's van het land gevestigd, Sjeffs. (Met 'ceviche op z'n Amsterdams', maar met respect voor de roots.) De bijzondere ontstaansgeschiedenis van het restaurant staat vrolijk in *Ceviche* beschreven, het verse kookboek van het restaurant. En zoals gezegd: de Peruanen zelf zogen ook alle invloeden op. Een fris, leuk en bruikbaar boek met *crispy* fotografie en mooie illustraties. En dat voor een paar vrienden die nog nooit in Peru zijn geweest.

Fontaine Uitgevers,
ISBN 9789464040418, € 24,99