

BOEKEN

JOSÉ PIZARRO
conquistador

MET ZIJN DRIE RESTAURANTS VEROVERDE DE SPAANSE CHEF JOSÉ PIZARRO HET HART VAN LONDEN, MET ZIJN BOEK DE REST VAN ENGLAND. PIZARRO IS NU VERTAALD. OOK ELLE ETEN LIET ZICH ZONDER WEERSTAND INNEMEN. EEN MINI-INTERVIEW.

Spaanse haute cuisine à la elBulli, Mugaritz en Arzak is wereldwijd net zo bekend als de tapaskeuken, maar het lijkt alsof in het midden een stuk ontbreekt. Wilde je dat gat

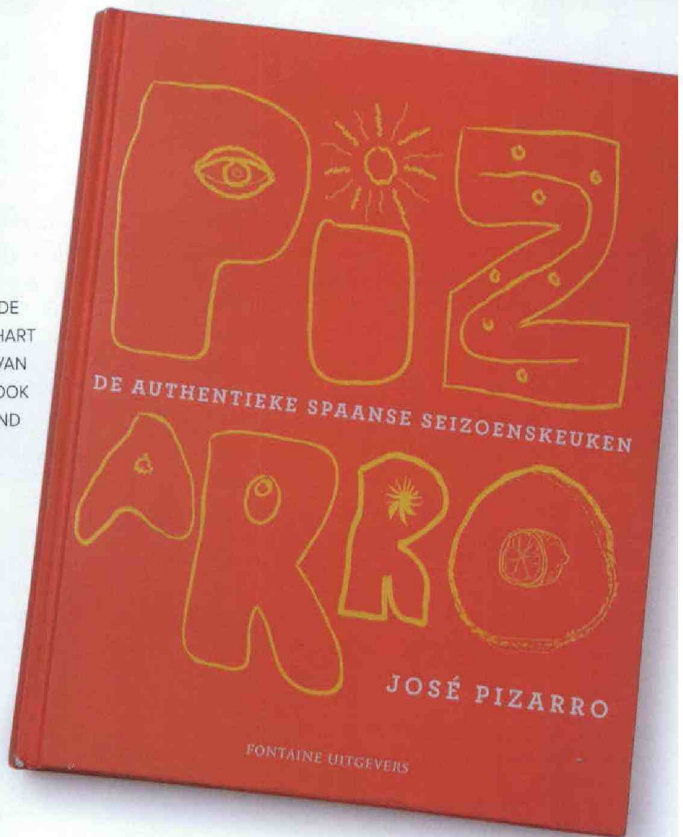
vullen met je restaurants en ook met dit boek?

JP: 'Ja! Ik wilde mooie typisch Spaanse recepten maken. Ongecompliceerd en makkelijk, met eenvoudige ingrediënten en bereidingswijzen. Maar ik hoop ook dat ik een moderne draai aan de traditionele Spaanse plattelandskeuken heb gegeven.'

Wat denk je dat de kracht van Pizarro is?

JP: 'Ik denk dat het een uniek boek is omdat op het moment niemand in Engeland de authentieke Spaanse seizoenskeuken kookt. Ik hoop dat ik anderen, hier en in Spanje, kan inspireren om hetzelfde te doen. We hebben in Brindisa [een van Pizarro's restaurants, red.] een gefrituurd monte enebrogeitenkaasje met oranjebloesemhoning op de kaart staan. Dat gerecht is heel populair bij onze gasten en het staat ook in het boek. Ik sta er ook op dat de ham die we serveren de allerbeste jamon iberico is, van varkens die gevoed zijn met eikels, zodat de smaak van het vlees zoet en nootachtig is. Ik heb het gevoel dat ik eraan heb bijgedragen dat de Britten zien hoe spannend de Spaanse keuken kan zijn.'

Pizarro, de authentieke Spaanse seizoenskeuken verscheen bij Fontaine uitgevers en kost € 24,95



We mogen José's geitenkaasjesrecept weggeven!

Gefrituurde geitenkaas met oranjebloesemhoning

- 1 middelgrote rode biet
- extra virgin olijfolie
- zout
- 320 g geitenkaas, in 4 ronde plakken
- 50 g bloem
- 2 grote scharreleieren, losgeklopt
- 4 el vloeibare oranjebloesemhoning

Snij de rode biet in flinterdunne plakken, liefst op een mandoline. Spoel ze af in water en dep ze droog.

Giet zo veel olie in de pan dat er een laag van 1 cm in staat. Verhit de olie tot het oppervlak net beweegt. Bak de plakken biet 1 min en leg ze op een stuk keukenpapier. Bestrooi ze met zout naar smaak.

Wentel de plakken kaas door de bloem zodat ze rondom goed zijn bedekt en dompel ze daarna in het losgeklopte ei. Laat er twee in de hete olie glijden en bak ze 1 min op hoog vuur – keer ze halverwege – tot ze een mooi korstje hebben. Als de kaas volledig in de olie ligt is 30 sec bakken voldoende. Leg de plakken kaas op keukenpapier en bak de overige 2 plakken op dezelfde manier.

Leg de gebakken kaas op een schaal en sprenkel er in een zigzagpatroon de honing overheen. Dien op met de chips van rode biet.

