

Kikkers tegen de kater

In Engeland krioelt het van de Franse en Italiaanse koks die er Michelinsterren halen, televisieprogramma's maken en boeken schrijven over de kookkunst in hun geboorteland. José Pizarro is nu eens een Spanjaard die datzelfde pad bewandelt. Hij heeft een restaurant en beroemde tapasbars in Londen, hij importeert Spaanse producten en ook hij schreef vorig jaar een heimweeboek – *Pizarro Seasonal Spanish Food* – over wat je de Spaanse



boerenkeuken zou kunnen noemen, al was het maar omdat het wars is van alle contemporaine eBulli-achtige invloeden. Er is nu een Nederlandse vertaling: *De authentieke Spaanse seizoenskeuken*. Bij gebrek aan de Fiatjes 500 en de Vespa's waar alle Italiaanse kookboeken in deze stijl van doortrokken zijn, beeldt Pizarro veel pittoreske bejaarden, pittoresk bejaard bestek en dito serviesgoed af. Wat daarbij past, zijn rustieke gerechten, zoals een zachtgegaarde lamsschouder, die overigens net zo goed in een Italiaans of Frans kookboek had gekund.

Ik vond kikkererwten-met-chorizo-soep een leuk gerecht, dat katerbestrijdende krachten wordt toegedicht:

Week drie ons kikkererwten een nacht in koud water, hak twee tenen knoflook, een ui en een wortel fijn en fruit ze in de olijfolie kort aan. Zet het raam open en/of de wasemkap op zes. Voeg drie ons pittige chorizo in plakjes en een half pond gezouten spekblokjes toe en bak door tot alles rondom bruin is. Het raam kan weer dicht. Voeg negen deciliter kippenbouillon en een laurierblad toe. Breng het geheel aan de kook en laat het een uur zachtjes doorpruttelen; schep af en toe het ontstane schuim af. Voeg peper en zout toe zodra de kikkererwten gaar zijn en verdun eventueel met water. Schep de soep in diepe borden en sprenkel er wat olijfolie en gehakte platte peterselie overheen. | RH

De authentieke Spaanse seizoenskeuken.
Fontaine. €24,95.

Op www.hpdetijd.nl is een Spaanse kok te zien die in Spanje is gebleven.

EET TEAM
Malle Cor
Kracht en zuiverheid