

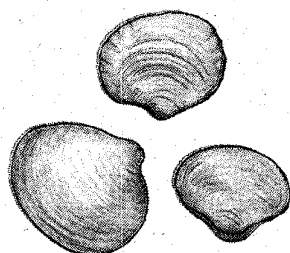
DE VOLKSKEUKEN HENK MÜLLER

Culinaire herinneringen aan Cádiz

Wanneer je iets leest over de Spaanse keuken, dan komt altijd de invloed van de Feniciërs en de Romeinen ter sprake. Of het feit dat de Arabieren zeven eeuwen op het Iberisch schiereiland de dienst uitmaakten. Het is bon ton om dit historisch besef omtrent de achtergronden van de Spaanse keuken ten toon te spreiden. Daarom is het verfrissend dat José Pizarro, de Spaans-Engelse chef-kok van Brindisa, een populair restaurant in Londen, zegt dat hij daar vrijwel nooit aan denkt. Hij schreef een boek over de 'authentieke Spaanse seizoenskeuken' (Fontaine Uitgevers, € 24,95). Pizarro komt uit Extremadura, een streek waar de invloed van de Nieuwe Wereld groot was, en waar conquistadores als Cortéz (Mexico) en Pizarro (geen naamgenoot) vandaan kwamen.

Het boek telt veel leuke, niet te ingewikkelde recepten. Zelfs voor tapa van varkensoren, want zoals Pizarro zegt: *del cerdo, se come hasta los andares*, je eet van het varken alles, tot de pootjes toe. De Spaanse keuken kan behoorlijk boers zijn.

Wij kozen voor een gerecht van buiten zijn geboortestreek, tapijtschelpen met sherry. Het herinnert de auteur aan de vakanties die hij met neefjes en ooms doorbracht op het strand van Cádiz. Ons herinnert het vooral aan het vlakbijgelegen Jerez de la Fronte-



Illustratie Devon Ress

ra, de sherryhoofdstad. De tapijtschelpen moeten vers zijn, gooi open schelpen direct weg. Ze zijn in principe gewassen, maar je kunt ze ook een uurtje in water met zout leggen om er zeker van te zijn dat er geen zand meer inzigt, en de schelpen dan tien minuten in kraanwater leggen om het zout kwijt te raken. Beetje gedoe, maar misschien toch wel handig.

Giet de olie in een grote pan, liefst zo groot dat er ruimte is om

TAPIJTSHELLEN MET SHERRY

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- 1 fijngesneden sjalot
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- 800 gr tapijtschelpen
- 2 dl fino (rest bij het gerecht)
- takje tijm
- versgemalen zwarte peper
- 150 gr serranoham in blokjes
- handvol fijngesneden platte peterselie

de schelpen in een laag in te doen. Smoor sjalot en knoflook op laag vuur in de olie tot de sjalot glazig is, voorkom dat ze kleuren. Dan de sherry en de schelpen in de pan doen en aan de kook brengen, de alcohol voor een deel laten verdampen.

Voeg de tijm en peper toe en zet het deksel op de pan. De schelpen 2 minuten doorkoken, controleer dan hoe ver ze zijn, laat ze eventueel nog maximaal 2 minuten doorkoken. Als dan vrijwel alle schelpen open zijn, de pan van het vuur halen en de nog gesloten schelpen weggooien. Als u geen pan heeft die groot genoeg is, gewoon omscheppen. Voeg de ham en peterselie toe en dien meteen op, met brood en salade.

VK.NL/VOLKSKEUKEN

Voor alle recepten

