

POLPO

EEN CULINAIRE REIS NAAR DE
ACHTERAFSTRAATJES VAN VENETIË

RUSSELL NORMAN

FOTOGRAFIE JENNY ZARINS



Karakter Uitgevers B.V.

© Russell Norman 2012

This translation of POLPO (1st edition) is published by Karakter Uitgevers by arrangement with Bloomsbury Publishing Plc.

Fotografie © 2012 door Jenny Zarins, behalve de foto op pagina 301 (rechtsonder) © Russell Norman

Omslagillustratie door Alcide d'Orbigny (1802–1857). Gereproduceerd met toestemming van de General Research Division, New York Public Library, Astor, Lenox and Tilden Foundations.

Plattegrond op pag. 296-297 © Mary Evans Picture Library

Voor de Nederlandse editie:

© 2013 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Vertaling: Aniek Njiokiktjien

Opmaak binnenwerk: ZetSpiegel, Best

Omslagontwerp: Select Interface

ISBN 978 90 452 0662 2

NUR 442

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of veelevoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

OVENTEMPERATUREN

De temperaturen in de recepten zijn voor conventionele ovens.

Verlaag de temperatuur voor heteluchtovens met 10 °C of zelfs 20 °C (1 of 2 gasstanden), afhankelijk van je oven.

INLEIDING	15
CICHÈTI	20
BROOD	60
VIS	102
VLEES	144
GROENTEN	190
DESSERTS	248
DRANKJES	276
REISGIDS	290





CROSTINI MET GEROOKTE ZALM, MIERIKSWORTEL & DILLE

Dit is een van die combinaties waar ik nooit genoeg van krijg. Het is een makkelijke, snelle en doeltreffende cichèto en je hoeft er niet je eigen zalm voor te roken. Koop wel de beste gerookte zalm die je je kunt veroorloven.

Voor 20 crostini:

250 g crème fraîche

2 eetl. dijonmosterd

ca. 3 eetl. versgeraspte mierikswortel – of meer als je van pittig houdt
zoutflakes en zwarte peper

snufje kristalsuiker (naar keuze)

1 stokbrood (of ander brood), in sneetjes en licht geroosterd

500 g dun gesneden gerookte zalm

20 takjes dille

citroensap

Maak eerst de mierikswortelroom door de crème fraîche, de mosterd en de mierikswortel te mengen. Bestrooi het mengsel met zout en peper en voeg wat kristalsuiker toe als het te scherp is.

Leg een royale plak (circa 25 gram) gerookte zalm op elk sneetje stokbrood en schep daar een beetje mierikswortelroom op. Versier de crostini met een takje dille. Voeg vlak voor het serveren een paar druppels citroensap en een beetje versgemalen zwarte peper toe.





PORK & PICKLED PEPPER PIZZETTA

We hebben veel lol gehad bij het bedenken van een naam voor deze pizzetta. Hoewel het hoofdingrediënt coppa (gezouten varkensschouder) is, besloten we het op de kaart de lekker bekkende naam 'Pork & Pickled Pepper Pizzetta' te geven. In tegenstelling tot de pizza's die je bij de meeste pizzeria's vindt, worden die van ons bij POLPO meestal zonder tomatensaus gemaakt. Dit recept is een van de uitzonderingen.

Het is volledig acceptabel om passata uit een potje of pakje te gebruiken (dat is nou een van de voordelen van de moderne maatschappij).

Voor 1 pizzetta:

- 1 stuk pizzadeeg ter grootte van een grote golfbal (zie pag. 62)
- 2 eetl. passata di pomodoro
- handvol geraspte Parmezaanse kaas
- 2-3 heel dunne plakjes coppa
- 2 ingelegde jalapeñopepers (verkrijgbaar in een potje bij de supermarkt)
- extra vergine olijfolie

Verwarm de oven voor op de hoogste stand (250 °C/gasstand 9 of hoger). Zet tegelijkertijd de pizzasteen of een bakplaat in de oven om warm te worden.

Rol het deeg uit tot een diameter van circa 20 centimeter. Verspreid de passata over de pizzabodem. Strooi er een beetje Parmezaanse kaas over en leg de coppa erop. Strooi daar nog wat Parmezaanse kaas over en ook de in dunne plakjes gesneden pepers.

Zet de pizza zo'n 8 minuten op de pizzasteen of bakplaat in de voorverwarmde oven. Sprenkel er vlak voor het serveren nog wat olijfolie over.



LINGUINE VONGOLE

Dit gerecht heeft voor mij een soort legendarische status gekregen. Alleen al bij het uitspreken of horen van die zes lettergrepen moet ik denken aan de eerste keer dat ik linguine vongole at.

Het was natuurlijk in Venetië in een te fel verlicht druk kantine-achtig restaurant, Ai Quattro Ferri, vlak naast de Campo San Barnaba. De pastagerechten werden alleen voor minimaal twee personen geserveerd. Ik was alleen, maar ze wilden geen eenpersoonsportie bereiden. Ik dacht dat ik wat ik niet meer op kon wel kon laten staan en bestelde de linguine vongole voor twee.

Het gerecht was enorm; een berg stomende, glanzende pasta, met hier en daar wat gehakte peterselie en minstens dertig heerlijke kleine vongole. Het rook zelig naar knoflook en naar de zee. Natuurlijk was er tien minuten later helemaal niets meer van over.

Voor 4 personen:

1 kg grote vongole
300 g linguine
extra vergine olijfolie
2 theel. gedroogde chiliflakes
zoutflakes
1 groot teentje knoflook, zeer fijn gehakt
250 ml witte wijn
grote handvol bladpeterselieblaadjes, gehakt
knapperig brood, voor erbij

Timing is van groot belang. Breng een diepe pan met gezouten water aan de kook terwijl je de vongole schoonmaakt door ze flink onder koud stromend water te wassen. Boen ze zo nodig schoon en gooi gebroken of exemplaren die open blijven als je erop tikt weg.

Doe de linguine als het water echt flink kookt voorzichtig in de pan en roer er een of twee keer langzaam door. Voeg een scheut olijfolie toe en zet het vuur laag. Zet intussen een grote koekenpan op matig vuur en verhit 2 eetlepels olijfolie.

Als de pasta 3½ minuut heeft gekookt, moet hij nog ongeveer 3½ minuut voordat hij perfect al dente is. Het is belangrijk dat zowel de pasta als de vongole niet te gaar worden. Houd je strikt aan de timing. Doe de vongole nu in de hete olie, voeg de chiliflakes, een snuf zout en de knoflook toe en roer tot de vongole opengaan. Dat duurt niet langer dan 2 minuten. Gooi dichte exemplaren weg. Voeg de witte wijn toe en leg het deksel op de pan.

Giet de pasta af en bewaar een klein beetje van het kookvocht. Werk snel. Hussel de pasta met het opzij gehouden kookvocht door de vongole, voeg

de gehakte peterselie en nog een paar scheuten olijfolie toe en meng alle ingrediënten door elkaar. Zet het vuur uit en proef of er nog zout of peper bij moet.

De pan is een stomend meesterwerkje. Zet hem op tafel met vier grote diepe borden, vier vorken, een grote kom om de lege schelpen weg te gooien, een fles gekoelde sauvignon blanc en wat knapperig brood (negeer wat puristen zeggen over dat je nooit brood bij pasta mag serveren – hoe ga je die heerlijke sappen op het eind anders opslurpen?). Praat de komende tien minuten niet meer...

