

INHOUD

6	Inleiding
8	Noord- en Zuid-Amerika
62	Europa
122	Het Midden-Oosten en Afrika
172	Het Indiase subcontinent
216	Azië en Australië
294	Register
302	Dankwoord
304	Ovenstanden





Nóg een fantastische sandwich, eentje uit Louisiana, met Italiaanse roots. Deze muffeleta is rijkgevuld met een mengsel van gerookt vlees en kaas en een royale pittige olijvensalade. Met de tijd wordt hij steeds lekkerder – een geweldige streetfoodsnack.

Opmerking: begin 1-4 uur van tevoren met dit recept, zodat de focaccia kan rijzen en de sandwichsmaken zich kunnen mengen.

MUFFELETA

VOOR 6-8 PERSONEN

voor de focaccia

400 g witbroodmeel
1 tl instantgist
een snuf zout
2,25 dl handwarm water
2 el olijfolie, plus extra om in te vetten en te besprenkelen
zeezoutvlokken, om te bestrooien

voor de olijvensalade

250 g gemengde ontpitte olijven, gehakt
100 g geroosterde rode paprika's, gehakt
50 g zongedroogde tomaten, fijngehakt
1 banaansjalot, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
4 el olijfolie
2 el wijnazijn (rode of witte)
1 rode chilipeper, fijngehakt
2 el gehakte bladpeterselie
1 tl gehakte verse oregano of ½ tl gedroogde
versgemalen zwarte peper

voor de vulling

250 g provolone, in dunne plakjes
75 g coppa, in dunne plakjes
50 g salami finocchiona (salami met venkel), in dunne plakjes
250 g scamorza, in dunne plakjes
50 g salami ventricina piccante (hete pittige salami), in dunne plakjes
75 g mortadella, in dunne plakjes

Doe voor de focaccia het meel, de gist en het zout in de kom van een keukenmachine met deeghaak. Laat de motor langzaam draaien en schenk het water in de kom, gevolgd door de olijfolie. Kneed 5 minuten, tot u een zacht, glad en soepel deeg heeft. U kunt het deeg ook met de hand maken; u moet het dan circa 10 minuten kneden. Leg het deeg in een licht met olie ingevette kom en dek die af met plasticfolie. Zet apart en laat het deeg 1 uur rijzen, tot het in volume is verdubbeld.

Vet een grote bakplaat licht in met olie en leg het deeg erop. Druk het plat met uw handen tot het een vierkant vormt van circa 24 cm met een dikte van ruim 1 cm. Laat onafgedekt en bij kamertemperatuur nog 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Prik met uw vingers diepe gaten overal in het deeg en sprenkel er royaal olijfolie over. Strooi er zeezout over en bak het deeg in 20-25 minuten goudbruin. Als u het brood optilt en tegen de onderkant klopt, moet het hol klinken. Laat het afkoelen op een rooster en snijd het dan voorzichtig middendoor, zodat u twee dunne vierkanten heeft.

Meng alle ingrediënten voor de olijvensalade in een kom en voeg zwarte peper naar smaak toe; de olijven maken zout overbodig. Verdeel de salade over de twee broodhelften, helemaal tot de rand. Maak op één broodhelft lagen van de vullingen, ook weer tot de rand. Ik begin met een laag provolone, dan coppa en salami finocchiona, de scamorza, salami ventricina piccante en tot slot de mortadella. Leg het andere stuk brood erop en druk het stevig aan. Wikkel het hele gevulde brood strak in plasticfolie en zet het een paar uur apart bij kamertemperatuur, zodat de smaken kunnen mengen. Verwijder voor u serveert de plasticfolie en snijd het brood in gelijke vierkantjes.

Dit is eens een heel ander mosselgerecht – op straat in Istanboel een ware specialiteit. De mosselen worden geopend, gevuld met een pittig rijstmengsel en dan perfect gaar gestoomd. Verrukkelijk! Een mossel openen vergt enige oefening maar lijkt erg op het openen van een oester. In feite snijdt u de mossel doormidden zodat in beide helften van de schelp vlees zit.

MIDYE DOLMA

**VOOR CA. 20-30 GEVULDE
MOSSELEN, OF 2-4 PERSONEN**

80 g langkorrelige rijst
1 el olijfolie
1 ui, gesnipperd
½ tl kaneel
½ tl gemalen piment
een snuf chilivlokken
40 g pijnboompitten
40 g krenten
een handvol bladpeterselie,
fijnggehakt
500 g verse mosselen,
afgespoeld onder de kraan;
gooi schelpen weg die niet
dichtgaan als u erop tikt
1 dl kokend water
zout en versgemalen zwarte
peper

Laat de rijst 30 minuten in koud water weken.

Schenk de olijfolie in een middelgrote pan met deksel op laag vuur. Roer de ui, kaneel, het piment en de chilivlokken erdoor en bak ze onder regelmatig roeren circa 15 minuten, tot de ui zacht en glazig is.

Giet de geweekte rijst af, spoel hem onder de koude kraan en doe hem bij de ui. Voeg de pijnboompitten, krenten, peterselie en zout en peper naar smaak toe en roer goed. Schenk er zo veel water bij dat de rijst 1 cm onderstaat en breng het geheel aan de kook. Doe een goed sluitend deksel op de pan en kook alles 3 minuten. Zet het vuur uit en laat de rijst 10 minuten afgedekt rusten.

Open ondertussen met een scherp mesje de mosselen op een snijplank. De volgende instructies zijn voor rechtshandigen; voor linkshandigen geldt het omgekeerde. Neem een mossel in uw linkerhand met de scharnierkant links en de platte rand naar u toe. De bolste kant van de mossel wijst naar de snijplank. Laat de snijrand van het mes naar rechts wijzen, duw de punt van het mes ongeveer halverwege de kant die naar u is gericht recht de schelp in en trek het mes naar rechts; draai het ondertussen een beetje tot het heft bijna de snijplank raakt. Nu moet u de mossel kunnen openen in twee helften die nog aan elkaar zitten. Probeer het scharnier zo ver los te maken dat de spanning eraf gaat en de twee helften opengaan maar niet losraken. Herhaal dit met alle mosselen.

Haal het deksel van de pan met rijst en roer de rijst los met een vork. Neem een geopende mossel en vul hem met een volle theelepel rijstmengsel. Duw de twee helften van de schelp zoveel mogelijk dicht. Leg de gevulde mossel op de scharnierkant en met de rijst naar boven in een grote diepe koekenpan. Probeer alle mosselen in een enkele laag in de pan te leggen.

Als alle mosselen gevuld zijn en in de pan liggen, schenk dan het kokende water erbij en dek de pan af met een goed sluitend deksel of aluminiumfolie. Stoom de mosselen circa 10 minuten op halfhoog vuur, tot het vlees ondoorzichtig en goed gaar is. Controleer na 7-8 minuten of het water is verdampt en voeg zo nodig nog een scheut toe. U kunt de mosselen ook prima op dezelfde manier bereiden op een matig hete barbecue; de temperatuur is ongeveer goed als u uw hand gemakkelijk 3-4 tellen 10 cm boven het vuur kunt houden.

Serveer de mosselen heet of iets afgekoeld tot warm.



Egg hoppers, een te gek, apart Sri Lankaans brunchgerecht, zijn pannenkoeken van kokos en rijstmeel met in het midden een gestoomd ei. Ze worden vanouds bereid in een 'hopperpan', een kleine wok met hoge wand, die ze een komvormige uiterlijk geeft. In een wok of koekenpan met antiaanbaklaag gaat het ook prima.

Opmerking: begin minstens 6 uur van tevoren met dit recept, want het beslag heeft tijd nodig om bij kamertemperatuur te fermenteren en rijzen; nog beter is het om het beslag een avond van tevoren te kloppen en een nacht in de koelkast te laten rijzen.

EGG HOPPERS MET KORIANDER-KOKOSCHUTNEY

VOOR 6 EGG HOPPERS

100 g kokoscrème, geraspt
6 dl kokend water
200 g rijstmeel
1 tl droge gist
½ tl fijne kristalsuiker
plantaardige olie, om te bakken
6 grote eieren

voor de koriander-kokoschutney

2 flinke bosjes koriander, blaadjes en stelen grof gehakt
een handvol muntblaadjes
200 g kokosvlees, vers of uit de diepvries, geraspt
sap van 2 limoenen
2-3 groene chilipepers, grof gehakt
2 teentjes knoflook, grof gehakt
2 tl suiker
zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Doe de santen in een grote kom, giet het kokende water erbij en roer tot de santen is opgelost. Zet hem 10-15 minuten apart, tot de kom lauw aanvoelt; als deze te warm is, werkt de gist niet.

Strooi het meel, de gist en suiker erbij en klop alles glad. Dek het af en zet het minstens 6 uur apart bij kamertemperatuur of een nacht in de koelkast.

Doe voor de koriander-kokoschutney alle ingrediënten in een diepe beker en maal ze glad met een staafmixer. Zet apart zodat de smaken zich kunnen mengen.

Roer het pannenkoekenbeslag even goed door. Sprenkel wat olie in een kleine koekenpan of wok met antiaanbaklaag, zet deze op hoog vuur en verdeel de olie met een verfrommeld stuk keukenpapier over de hele bodem. Schenk, als de olie gloeiendheet is, er een royale soeplepel beslag in en laat het snel uitvloeien tot aan de wand. Breek een ei in het midden, zet het vuur iets lager en doe een deksel of stuk aluminiumfolie op de pan. Bak het geheel circa 3 minuten, tot het ei naar wens is.

Leg met behulp van een mes of spatel de egg hopper vanuit de pan op een bord en herhaal met de rest van het beslag en de eieren. Lepel de chutney op de hoppers en serveer.





