

Exotische smaken



Afgelopen zaterdag vond in Amsterdam de verkiezing van het Kookboek van het Jaar plaats. Deze week bespreek ik alle tien genomineerden.

In *Duizend-en-een smaken* neemt Claudia Roden je mee op een reis door de keukens van Marokko, Turkije en Libanon. Glanzend dieprode zaadjes in het hart van een granaatappel op de cover. Binnenin alle ingrediënten die eten in het Midden-Oosten zo'n belevenis voor de zintuigen maakt: in zout ingelegde citroenen, oranjebloesemwater, sumak (poeder van gedroogde zuurbessen), saffraan, amandelen, dadels, couscous, yoghurt. Het fijne aan de boeken van Roden, die zelf geboren is in Egypte en opgegroeide tussen deze smaken, is dat ze haar recepten inbedt in de cultuur waarin ze zijn ontstaan. Een cultuur die je al lezend en kokend leert kennen.

Net zo'n exotische ontdekkingsreis maakt de lezer van *Geheimen van de Rode Lantaarn*. Paula Nguyen vertelt daarin de geschiedenis van haar familie die eind jaren zeventig, na de oorlog in Vietnam, naar Australië vluchtte. Bijna dertig jaar later runt Paula Nguyen samen met haar broer en echtgenoot een drukbezocht restaurant in Sydney: De Rode Lantaarn. Het boek staat vol oude familiekiekjes en alleen de schitterende vormgeving al rechtvaardigt de aankoop. Klein minpuntje vind ik de summiere productin-

formatie. In onderstaand recept, gǎ xào xā ót moet bijvoorbeeld ingemaakte rode chilipeper. Maar wat is dat? Kan ik het vervangen door sambal? Uiteindelijk heb ik het gerecht zonder gemaakt, en het smaakte evengoed heerlijk.

Dijfilet, dat wil zeggen het vlees dat je van een kippendij afhaalt, kun je niet zomaar kopen in de Nederlandse supermarkt. Vraag erom bij de poelier of koop poten en snijd zelf het vlees van de boten. Het is veel sappiger dan kipfilet en dus de moeite waard.

Voor 4 personen:

- 500 g kip(pendij)filet, in kleine stukjes
- 2 eetlepels vissaus
- 1 eetlepel fijne tafelsuiker
- 1 stengel citroengras, alleen het wit, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, gekneusd
- 1 theelepel rode chilipeper, fijngehakt
- 2 eetlepels arachideolie
- 1 rode chilipeper, in ringetjes
- 1 kleine ui, in parten
- 125 ml kippenbouillon
- een handje korianderblad

Meng in een kom de vissaus, suiker, de helft van het citroengras en knoflook tot de suiker is opgelost. Schep de kip door de marinade en zet minimaal 4 uur in de koelkast. Zet een pan op middelhoog vuur, voeg de olie toe, de rest van het citroengras en de rode peper. Fruit tot het citroengras kleurt, doe dan de kip erbij. Bak rondom aan, voeg de ui toe en bak af en toe omscheppend nog eens 2 minuten. Doe de kippenbouillon erbij, doe een deksel op de pan, zet het vuur iets lager en kook 5 minuten. Haal het deksel van de pan, zet het vuur hoog, roer en kook het kookvocht een beetje in. Garneer met koriander en serveer met jasmijnrijst.

JANNEKE VREUGDENHIL

► **Duizend-en-een smaken**, Fontaine uitgevers, 29,90
Geheimen van de Rode Lantaarn, uitgeverij Terra, 29,95