

**Menu 23.**

**Paella**

**Tiramisu**

## De beste paella en hoe U die maakt

Noem me een purist als u wilt, maar ik geloof nu eenmaal dat een gerecht om de naam “paella” te mogen dragen een grote gelijkenis moet hebben met de fantastische creaties uit de Levante. Helaas is de paella in zijn groei naar internationale bekendheid onderhevig aan een reeks van beledigingen.

Het probleem met paella buiten het gebied rond Valencia (waaronder de meeste andere regio's in Spanje) is niet dat de chef-kok zichzelf creatieve vrijheid veroorlooft, maar meer dat in het algemeen de grondbeginselen die van een rijstgerecht een paella maken worden genegeerd. De meesten denken dat, zo lang er maar genoeg rijst wordt vermengd met stukjes vlees, vis en groenten, met misschien een paar kreeftenstaarten voor het uiterlijk, ze een paella maken. Dat is hetzelfde als wanneer je stelt dat schilderen op nummer op magische wijze een Picasso oplevert.

Paella is altijd een gerecht met grenzeloos veel mogelijkheden geweest, ondanks bepaalde beperkingen gevormd door de individuele koks en de ingrediënten die verkrijgbaar zijn. Je kunt zeggen dat de paella begonnen is bij de Moren, die de irrigatie naar Spanje brachten, hier rijst en de paarse saffraankrokussen (saffraan is een gewoon, hoewel niet essentieel ingrediënt van paellas) plantten, en van de Levante een streek maakten met een fijn vertakt netwerk van kanalen, waardoor in deze platte delta rijst gekweekt kon worden. De Spaanse woorden voor rijst (arroz) en saffraan (azafrán) komen allebei uit het Arabisch. Rijst wordt al eeuwenlang langs de Spaanse oostkust gegeten, maar paella is begonnen als een gerecht van het binnenland, waar de arbeiders het boven open vuur bereidden in de moestuinen of huertas in het gebied. De ingrediënten bestonden uit kip, konijn, landslakken en de bijzondere groenten waar dit gebied bekend om staat. Wat er voorhanden was, ging in de pan. De bijzondere schepping van kip, vlees en zeebanket die nu met paella in verband gebracht wordt, is een relatief nieuwe uitvinding, en de combinatie van zeevruchten met vlees in één paella, als kenmerk van internationale paella's, wordt door de Levantinos nog steeds met gefronste wenkbrauwen bekeken en voornamelijk omwille van de toeristen gemaakt. Er zijn dus verschillende aloude rijstgerechten in dit hoofdstuk opgenomen die niet als paella worden beschouwd vanwege hun verschillende bereidingswijzen.

Ik kan niet genoeg benadrukken dat paella geen vastomlijnd gerecht is (en een gerecht dat vaak niet eens door het woord “paella” wordt gedekt), maar een veranderlijk feestmaal dat heel veelopwindende en ongewone verrassingen kent. Dit wil echter niet zeggen dat alle ingrediënten zonder meer door elkaar gegooid worden; paella vereist een zekere kooktechniek en er zijn regels die gevolgd moeten worden. Misschien is de bijzondere arroz negro, gemaakt met pijlinktvis en garnalen, gekleurd met pijlinktvisinkt en opgediend met een knoflookachtige alioli wel mijn favoriete paella. Een bijzondere paella uit Castellón de la Plana wordt gemaakt met een overvloed aan verse groenten, daarna bezaaid met heerlijke vleesballetjes met mint. Er zijn paella's van alleen maar vis en schaal- en schelpdieren, maar ook paella's met alleen maar vlees of alleen maar groenten; de afgelopen jaren is zelfs een pastagerecht in paella-stijl heel populair geworden. Er is dus geen gebrek aan variatie.

Wat alle paella's echter gemeen hebben is de Spaanse rondkorrelige rijst. De juiste soort rijst is zonder twijfel de belangrijkste factor bij het maken van een authentieke paella (voor uw favoriete risotto zou u geen langkorrelige rijst gebruiken, dus waarom dan wel voor de paella?). Rondkorrelige rijst, geïmporteerd uit Spanje. Spaanse rijst, Californische parelrijst of Arborio-rijst nemen geuren op en hebben een beet die u niet vindt in langkorrelige rijst, maar beide kwaliteiten vormen de kern van een paella. Rijst vormt immers de basis van dit gerecht en afgezien van wat er nog meer in de paella gaat, moet de rijst bijzonder goed zijn. De wijde, platte, metalen paella-pan waarin de rijst wordt bereid, is ook van groot belang. Een goede maat voor een paella waar 4 tot 8 personen van kunnen eten, is een pan van ongeveer 45 centimeter doorsnede, hoewel het verstandig is een paar verschillende maten te hebben. (Ik vraag me alleen af of u ooit iets doet met de paella-pannen van soms wel 9 meter doorsnede, waarmee bij feestelijke gelegenheden wel paella's voor honderden mensen tegelijk gemaakt worden).

Volg bij het bereiden van een paella de aanwijzingen heel strikt en zorg er vooral voor dat u precies de juiste hoeveelheden rijst en vloeistof gebruikt die in een recept vermeld worden. Spanjaarden zijn bepaald geen liefhebbers van precieze hoeveelheden in de keuken, maar paella vormt een uitzondering. Let ook goed op de tijd. Als de paella uit de oven komt, moet het vocht geabsorbeerd, maar de rijst niet helemaal gaar zijn. De rijst wordt pas helemaal gaar als het gerecht nog even rust voordat het opgediend wordt.

Tenslotte is en blijft paella een ideaal gerecht voor grote gezelschappen, waarvan de gasten altijd weer genieten door de vele smaken en het bijzondere uiterlijk. Omdat in de meeste gevallen de paella, afgezien dan van het koken van de rijst, van tevoren gemaakt kan worden, is het ook gemakkelijk voor de gastheer of -vrouw. En geen bijgerechten, behalve dan misschien een salade.

### **Inleiding**

- Wie ooit een bezoekje aan Spanje heeft gebracht kent de paella. De oorsprong daarvan ligt in het Oosten van Spanje en Valencia zou de aanstichter zijn!
- Paella wordt in Spanje altijd bereid in een grote platte ijzeren pan
- Het vuurtje eronder moet al die tijd flink zijn en het liefst een houtvuurtje
- De rijst moet mooi korrelig worden en alle verschillende ingrediënten, die mogen “meespelen” in dezelfde pan, gelijktijdig gaar (en natuurlijk ook mooi droog!).
- Vooral de olijfolie is in een paella erg belangrijk
- Grote heren op kookgebied zeggen dat paella een fraai gastronomisch rommeltje is, maar desalniettemin een “weldadig” rommeltje!
- In Spanje wordt een droge rode wijn bijvoorbeeld Requena of Utiel uit de omgeving van Valencia, speciaal bij de paella aanbevolen, maar een droge witte smaakt er ook goed bij.

## Paella

### Ingrediënten (6 pers)

- 400 gr verse mosselen
- 250 gr varkensvlees
- ½ kip
- 300 gr inktvis
- 150 gr grote garnalen
- 100 gr chorizo (of salami)
- 2 teentjes knoflook
- 1 dl olijfolie
- zout
- zwarte peper uit de molen
- 400 gr mooie droogkokende rijst
- ¾ dl water
- 1 blaadje laurier
- 200 gr tomaten
- een klein blikje artisjokbodems (ca 250 gr)
- 2 rode paprika's
- 1/8 l water
- 150 gr diepvriesdoperwtjes
- snippertje saffraan
- versgemalen peper

### Bereiding

- De mosselen in ruim koud water nog eens afborstelen en controleren
- Open mosselen verwijderen
- Droog in een pan doen en op een groot vuur met het deksel op de pan in 3 minuten gaar maken totdat alle mosselen geopend zijn
- Op een zeef gooien en het mosselvlees uit de schelpen nemen
- Klaar zetten
- Het varkensvlees en kipvlees in dobbelsteentjes snijden
- De worst in plakjes snijden
- De inktvis onder de koude kraan afwassen, de tentakels eraf snijden, de zak openen en de ingewanden, inktzak en het “zeeschuim” eruit trekken
- Nog eens goed afwassen onder de stromende kraan
- Het vlees in stukjes van ½ cm dik snijden
- De ui pellen en fijn snipperen
- De teentjes knoflook eveneens pellen en klaarzetten in de knoflookknijper
- De paprika's schoonmaken en in reepjes snijden
- Olie in een heel grote platte pan verhitten
- De stukjes vlees en kip daarin snel rondom goudbruin bakken
- Dan de uisnippers en paprikareepjes toevoegen en de knoflook erboven persen
- De inktvis en worst toevoegen, doorroeren en op smaak brengen met zout en vers gemalen zwarte peper
- Nog even laten fruiten en dan met deksel op de pan zachtjes 5 minuten laten smoren
- Intussen de rijst zonodig wassen en daarna goed laten uitlekken
- De rijst met het water in de pan doen

- Het blaadje laurier toevoegen en zonodig nog wat zout
- Als de massa kookt met het deksel op de pan zachtjes ca 20 minuten laten koken
- Intussen de tomaten even in kokend water houden, het vel eraf trekken, de pitjes verwijderen en het vruchtvlees in reepjes snijden
- De artisjokbodems laten uitlekken en daarna doorsnijden
- Water met zout in een pan aan de kook brengen
- De erwten erin doen en op een flink vuurtje 5 minuten laten koken
- Daarna op een zeef gieten (verse doperwten wat langer)
- Na de kooktijd het laurierblaadje uit de rijst nemen
- De voorbereide tomaten, artisjokken, paprika's, erwten en mosselen er met de garnalen aan toevoegen
- De saffraan even in wat heet water laten weken en eveneens toevoegen
- Dat alles voorzichtig door elkaar mengen en nog een 10 minuten rustig door laten trekken
- Daarna de paella proeven en zonodig op smaak brengen met zout en versgemalen zwarte peper
- In de pan opdienen of als men geen speciale paellapan heeft overdoen op een grote platte schaal en meteen serveren

### **Tip**

- Door deze paella kunt U als afwisseling ook olijven doen
- Een waarlijk sierlijke paella wordt opgesierd met gebraden kippenpootjes en mosselen die nog in een halve schelp liggen
- Daar het ook voor de Spanjaarden een feesteten is worden de oren van de paellapan met dieprode anjers versierd voor hij in triomf binnen wordt gebracht
- En laat de gitaar niet ontbreken

### **Wijntip**

- In Spanje wordt een droge rode wijn bijvoorbeeld Requena of Utiel uit de omgeving van Valencia, speciaal bij de paella aanbevolen, maar een droge witte smaakt er ook goed bij

## Paella Valenciana mixta (met zeevruchten)

### Ingrediënten (6 à 8 pers)

- 1.6 dl kippenbouillon
- 225 gr middelgrote garnalen, ongepeld
- 1 zeekeeft van 800 gr, in de lengte gespleten
- 8 eetlepels droge witte wijn
- ¼ theelepelsverkruidde draadjes saffraan
- 1 konijn van 900 à 1100 gr of een kip van 1300 gr, in stukjes van 5 cm gehakt of gesneden
- zuiver zout of zeezout
- 6 eetlepels olijfolie
- 110 gr chorizo, in plakjes van 5 mm
- stuk gedroogde Spaanse bergham, parmaham of capicollo van 110 gr, in blokjes gesneden
- 110 gr mager varkensvlees, in blokjes van 1 à 1½ cm
- 100 gr fijngehakte groene paprika
- 100 gr fijngehakte rode paprika
- 5 sjalotten, gehakt
- 2 theelepels pimentón
- 100 gr doperwtten, vers of diepgevroren
- 600 gr rondkorrelige rijst
- 18 zeer kleine mosselen, goed ontdaan van alle zand
- 1 pimiento, in reepjes gesneden

### Bereiding

- Meng de ingrediënten voor de kippenbouillon door elkaar zoals aangegeven
- Pel de garnalen en doe de schalen in de pan
- Haal de staart van de gespleten zeekeeft
- Laat de schaal erom zitten, snijd elk staartdeel dwars doormidden zodat er 4 staartstukken ontstaan
- Verdeel elke grote schaar in twee delen en plet die licht zodat het vlees gemakkelijk verwijderd kan worden
- Doe de kop en de kleine scharen in de pan en bewaar de rest
- Kook de bouillon volgens het recept
- Is dit klaar, zeef de bouillon dan en houd 1½ liter apart
- Roer de wijn en de saffraan erdoor
- Snijd de tomaten dwars doormidden
- Druk er licht op om de zaden eruit te knijpen
- Rasp de tomaat dan met een grove rasp tot de huid
- Laat eventueel te veel vocht weglopen
- Bestrooi de stukken konijn met zout
- Verhit de olie in een paella-pan van zo'n 45 centimeter doorsnede en zet deze desnoods op twee pitten
- Roerbak de stukken konijn in ongeveer 10 minuten bij hoge temperatuur aan alle kanten bruin.
- Draai de pan af en toe om de warmte gelijkmatig te verdelen
- Haal de stukken konijn eruit en leg ze op een voorverwarmd bord
- Voeg chorizo, ham, varkensvlees, garnalen en zeekeeft toe en roerbak dit alles ongeveer 3 minuten

- Leg de garnalen op een voorverwarmd bord en roerbak de zee kreeft nog eens 2 minuten
- Leg deze dan ook op het bord
- Roer de gehakte paprika's samen met de sjalotten en de knoflook door de pan met vlees en laat dit 5 minuten pruttelen bij matige warmte
- Roer dan de pimentón en de geraspte tomaat erdoor
- Voeg de doperwten toe (tot dit punt kan de paella van tevoren bereid worden). Roer de rijst erdoor en zorg dat elke rijstkorrel met het mengsel in de pan bedekt is
- Breng de kippenbouillon aan de kook en schenk die over de rijst
- Kook dit tot de rijst niet langer soepachtig is, maar er toch voldoende vocht over is om de rijst verder te kunnen koken
- Roer de garnalen en de stukken konijn erdoor en zout naar smaak (het moet flink op smaak zijn)
- Schik de reepjes pimienta, de stukken zee kreeft en de (schoongespoelde en uitgelekte) mosselen met de kant die opengaat naar boven, op de rijst
- Zet de pan in de oven bij 190° C en laat dit zonder deksel 10 minuten bakken of zo lang tot de rijst bijna gaar is en het meeste vocht geabsorbeerd heeft
- Dek de pan losjes af met folie en laat hem nog 10 minuten boven op het fornuis rusten alvorens te serveren

## Paella à la marinera (gemengde vispaella)

U kunt de vis en zeevruchten in deze paella naar wens variëren; het doet er niet toe wat u gebruikt, want het wordt altijd heerlijk door de vele groenten en kruiden, die dezelfde blijven. Ik ben dol op alioli of ajo aceite, zoals het vaak wordt genoemd in het gebied rond Valencia, bij ongeveer elk rijstgerecht, dus wilt u het bij deze paella opdienen, laat u zich dan niet weerhouden.

### Ingrediënten (6 à 8 pers)

- 1.6 dl kippenbouillon of ingrediënten voor visbouillon
- 225 gram middelgrote garnalen, ongepeld
- 450 gram schoongemaakte zeeduivel of een andere vis met stevig wit vlees
- 450 gram kleine schoongemaakt pijlinktvis met tentakels
- 1 levende zee kreeft van 800 gram, in de lengte gespleten
- ¼ theelepel verkruimelde draadjes saffraan
- 8 eetlepels droge witte wijn
- zuiver zout of zeezout
- 3 rijpe en geurige, middelgrote tomaten
- 8 eetlepels olijfolie
- 300 gram fijngehakte groene paprika
- 12 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 theelepels pimentón
- 600 gram rondkorrelige rijst
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 blaadje laurier, fijn verkruimeld
- 100 gram doperwtten, vers of diepgevroren
- 18 kleine mosselen, goed ontdaan van zand
- 1 pimiento, in lange dunne reepjes gesneden

### Bereiding

- Vermeng de ingrediënten voor de visbouillon volgens het recept
- Pel de garnalen en doe de schalen in de pan
- Snijd de zeeduivel in blokjes van 2 centimeter
- Snijd de pijlinktvis in ringen van 2 centimeter dik en snijd tenslotte de tentakels in de lengte doormidden
- Doe mogelijk visafval of graten in de pan
- Haal het staartdeel van de gespleten zee kreeft
- Laat de schaal zitten, snijd elke staartdeel dwars doormidden zodat er tenslotte 4 stukken ontstaan
- Verdeel elke schaar in twee stukken en plet deze licht zodat het vlees gemakkelijk te verwijderen is
- Doe de kop van de zee kreeft en de kleine scharen in de pan en houd de rest van het zeebanket achter
- Breng de bouillon aan de kook, leg een deksel op de pan en laat dit ongeveer 1 uur pruttelen
- Zeef de bouillon en meet 1,6 dl af
- Roer hier de saffraan en de wijn door.
- Bestrooi de garnalen, zeeduivel en pijlinktvis met zout en laat ze tot gebruik bij kamertemperatuur intrekken
- Snijd de tomaten dwars doormidden en rasp ze met een grove rasp tot de huid



- Laat een eventueel teveel aan vocht weglopen
- Zorg dat alle andere ingrediënten gehakt en/of afgemeten zijn voordat u met de paella begint
- Zet een paella-pan van zo'n 45 centimeter doorsnede op 2 pitten (of een grote pit, als uw fornuis die heeft)
- Verhit de olie en roerbak hierin de stukken zeekeeft 2 minuten bij matige tot warme temperatuur
- Draai de pan regelmatig om de warmte gelijkmatig te verdelen
- Doe de garnalen, pijlinktvis en zeeduivel erbij en roerbak nog eens 2 minuten
- Haal alle zeevruchten behalve de pijlinktvis uit de pan en leg die op een voorverwarmd bord
- Doe de gehakte paprika in de paella-pan en fruit die ongeveer 3 minuten
- Voeg dan de fijngehakte knoflook toe en laat dit nog eens 1 minuut meefruiten
- Roer de pimentón erdoor, dan de tomaat en laat dit 2 minuten pruttelen (tot dit punt kan de paella van tevoren klaargemaakt worden).
- Doe de rijst in de pan, roer tot elke korrel met het tomatenmengsel bedekt is
- Roer dan de peterselie en de verkruimelde laurier erdoor
- Breng de bouillon aan de kook en schenk hem in de paella-pan
- Doe de doperwtten erbij en laat dit zonder deksel 5 tot 10 minuten koken bij matige tot warme temperatuur, of tot de paella niet langer soepachtig is, maar nog wel genoeg vocht bevat om de rijst in gaar te koken.
- Voeg zout naar smaak toe (het mengsel moet goed gekruid zijn)
- Roer de achtergehouden zeeduivel en garnalen toe
- Leg de stukken zeekeeft en de uitgelekte en goed schoongemaakte mosselen (met de kant die opengaat naar hoven) op de paella
- Garneer deze met de reepjes pimiento
- Zet de paella in de oven bij 190°C en laat hem 10 minuten zonder deksel bakken, of zo lang tot de rijst bijna gaar is en het meeste vocht verdampt is
- Dek de pan dan losjes af met folie en laat de paella boven op het fornuis nog 10 minuten rusten alvorens op te dienen.

## Paella met pelotas (gehaktballetjes)

Probeer wel verse munt te vinden voor de gehaktballetjes.

Hoewel in recept geen alioli vermeld staat, zoals bij andere paella s, zou u het er wel bij kunnen geven

### Ingrediënten (6 pers) Pelotas

- 3 eetlepels broodkruim
- 2 eetlepels kippenbouillon
- 350 gram zeer mager varkensgehakt
- 2 eetlepels gehakte munt of 1 theelepel gedroogde
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepels fijngehakte pijnpitten
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 ei
  
- 1½ liter kippenbouillon. bij voorkeur zelfgemaakt
- ¼ theelepel verkruidelde saffraandraadjes
- 1 kleine ui, gepeld, gehalveerd
- 8 eetlepels gekookte kikkererwten (uit blik is prima)
- 1 blaadje laurier
- 6 peperkorrels
- 3 takjes peterselie
- 8 eetlepels droge witte wijn
- 225 gram tomaten
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 kleine courgette, in blokjes van 1 à 1½ cm
- 4 sjalotten, in stukjes van 1 à 1½ cm
- 110 gram sperziebonen
- 8 wilde paddestoelen, bijvoorbeeld oesterzwammen of shii-take, schoongeborsteld en doormidden of in vieren gesneden
- 4 middelgrote gekweekte paddestoelen. schoongemaakt en in vieren gesneden
- 4 artisjokharten, vers of diepgevroren, gehalveerd
- 150 gram limabonen, vers of diepgevroren
- 100 gram doperwten, vers of diepgevroren
- 1 rode paprika, fijngehakt
- 1 groene paprika, fijngehakt
- 1 wortel, schoongemaakt en fijngehakt
- 120 gram spinazie, goed gewassen, gedroogd en grof gehakt
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- zout
- 2 theelepels pimentón
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 600 gram rondkorrelige rijst

### Bereiding

- Voor de gehaktballetjes in een kom het broodkruim weken in 2 eetlepels kippenbouillon
- Vermeng in een grotere kom de rest van de ingrediënten voor de gehaktballetjes

- Roer hier het geweekte broodkruim door
- Vorm er balletjes van 3 à 4 cm van
- Vermeng in een diepe pan de 1½ liter bouillon met de saffraan, ui, kikkererwten, laurier, peperkorrels en peterselie
- Breng dit aan de kook
- Leg een deksel op de pan en laat het ten minste 30 minuten pruttelen
- Zeef de bouillon, prak de kikkererwten door de zeef
- Meet 1,4 liter af en voeg de wijn toe
- Snijd de tomaten dwars doormidden, druk erop om het zaad en wat vocht eruit te knijpen
- Rasp ze dan met een grove rasp tot de huid
- Gooi de rest weg en bewaar het geraspte vruchtvlees
- Neem een grote paella-pan van ongeveer 45 centimeter doorsnede en plaats die zo nodig op twee pitten
- Verhit hierin de olie en doe alle groenten behalve de tomaten en de knoflook erin
- Fruit dit bij matige tot hoge temperatuur ongeveer 5 minuten of tot de groenten iets geslonken zijn
- Voeg zout naar smaak toe
- Doe de gehaktballetjes erin en blijf roeren tot ze lichtbruin van kleur zijn
- Roer de pimentón, de knoflook en de tomaten toe en laat dit nog 1 minuut pruttelen
- Voeg dan de rijst toe en roer dit door tot elke korrel met het mengsel bedekt is
- Doe de kokendhete bouillon erbij en breng de rijst aan de kook
- Blijf koken bij matige tot hoge temperatuur tot de rijst niet langer soepachtig is, maar er toch nog wat vocht over is
- Voeg zout naar smaak toe (het geheel moet flink gekruid zijn)
- Zet de pan in de oven bij 190°C en laat dit 10 minuten zonder deksel bakken
- Neem de pan uit de oven
- Dek hem losjes af met folie en laat hem nog 10 minuten rusten alvorens te serveren

# Tiramisu

## Ingrediënten (6 pers)

- 500 gr mascarpone
- 1.25 dl sterke koffie
- 4 eierdooiers
- 2 eiwitten
- 100 gr poedersuiker
- 1 likeurglaasje Amaretto of cognac
- 300 gr boudoirkoekjes
- 3 eetlepels cacaopoeder

## Bereiding

- Bereid een mokkatasje sterke koffie
- Klop de eierdooiers, poedersuiker en likeur tot een schuimig deeg met de mixer (zoals biscuitdeeg)
- Voeg de mascarpone toe
- Klop het eiwit tot schuim en meng voorzichtig onder het beslag
- Schik de koekjes op een taartschotel in 3 lagen
- Breng tussen iedere laag crème aan
- Laat de tiramisu minstens 1 uur in de koelkast rusten
- Bestrooi met een zeef met cacaopoeder juist voor het opdienen