

 €4,99

maar
201

foodies

het fijne van eten

Viva España

58 recepten
vol temperament

- papas arrugadas
- gazpacho
- churros

de moderne
Spaanse keuken van
restaurant Destino

smaakmaker
pimentón



calamares rell...

nieuwe rubriek
basisrecept
paella

**10 SNELLE
GERECHTEN**

binnen 30 minuten op tafel

PLUS! WAT EET FERRAN ADRIÀ? • SPAANSE DELICATESSEN VAN HOLLANDALUZ



Een beetje Spanje proeven bij

Destino

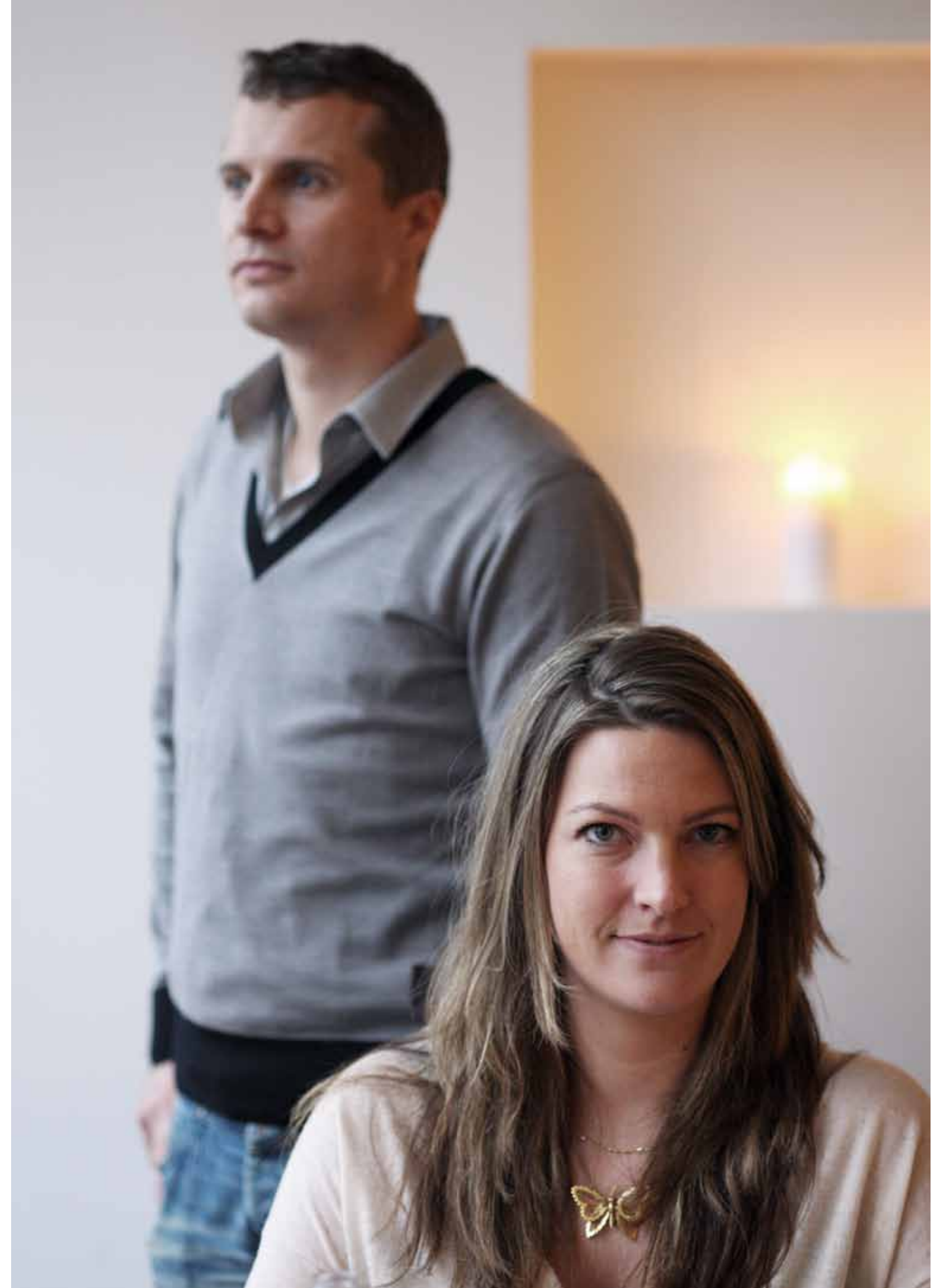
Naast een rij van hippe winkels en creatieve initiatieven in de opkomende wijk Noord, wapperen de luifels van Destino uitnodigend boven het terras: een Spaanse keuken aan de Zaagmolenkade in Rotterdam.

Tekst: Janneke Duister Foto's: Sven Benjamins

De temperatuur laat het nog niet toe om buiten te zitten, maar bij mooi weer is het gezellig zitten hier op het terras aan de Rotte. De jonge eigenaren van Destino zijn Niels Koomans en Nelleke Elbert, enthousiaste Spanjefanaten die na de zoveelste vakantie in Spanje besloten hun droom te verwezenlijken. Of je *destino* nou vertaalt als bestemming, als toekomst of als doel, hún doel is om gasten kennis te laten maken met echt Spaans eten uit het moderne Spanje. Elbert: “Na onze vakanties ontdekten we steeds opnieuw dat het eten dat we daar proefden in Nederland bijna niet te vinden was. Ik werkte al jaren in de horeca, waarom zouden we het niet zelf proberen?” De strakke, moderne inrichting van zowel het zit- als het bargedeelte van het restaurant blijft verre van de uitstraling van een gemiddelde (Nederlandse) tapasbar

en ronde terracotta schaaltes blijven tijdens het eten achterwege. Elbert: “Veel tapasrestaurants in Nederland vergeten dat de tijd in Spanje ook vooruit gaat. ‘Tapas’ is daardoor eigenlijk een fout woord geworden, maar hier wordt ook eten geserveerd om lekker samen te delen. Verspreid over de avond eten gasten van borden vol gerechten zoals je die eet in het moderne Madrid, San Sebastian en Barcelona.”

Vaste gasten weten de weg naar Destino in de twee jaar dat het restaurant geopend is al regelmatig terug te vinden. Dagelijks wisselende gerechten zorgen ervoor dat er altijd weer iets nieuws te proberen is. Ook bereiden Elbert en chef-kok Patrick Beck naast de kaart graag specials die, wanneer ze goed ontvangen worden, voor een maand een vaste plek op de kaart krijgen.



Beck: “Gehaktballetjes in tomatensaus is niet wat de Spaanse keuken is. Natuurlijk zetten we ook klassiekers op de kaart, zoals huisgemaakte kroketjes en gefrituurde ansjovis. Een stukje herkenbaarheid heb je nodig omdat mensen niet kunnen verlangen naar een gerecht dat ze niet kennen. Maar we willen mensen toch vooral een andere Spaanse keuken laten proeven.” Inkopen doet Destino onder andere bij Vanilla Venture Delicacies, de lekkere Spaanse hammen komen van Picos, het verse Ibérico-vlees van Iberdeli in Barendrecht, noten en gedroogd fruit levert Gotjé, het brood is Vanmenno en dankzij alle Turkse en Marokkaanse winkels in Noord is er voor alle spontane ideeën dagelijks een uitgebreid versaanbod van fruit en groenten.

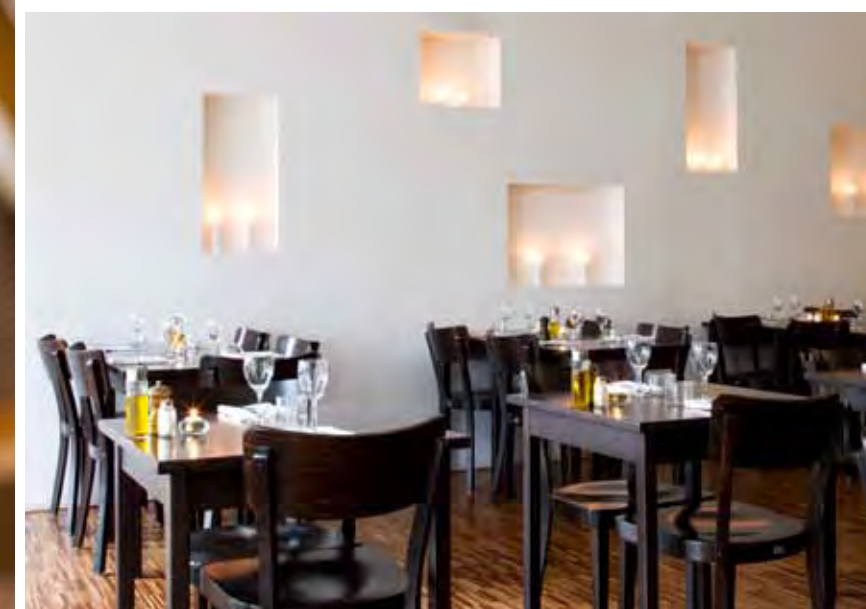
Op de website van Destino vind je tips en adressen om tijdens een trip naar Spanje heerlijk culinair te genieten. Ervaringsdeskundigen Elbert en Koomans hebben alle adressen bezocht en geven zelfs aan welk gerecht van de kaart naar meer smaakt en welke kamer in het hotel het mooiste uitzicht heeft. Koomans: “We houden van het tempo en het leefritme in Spanje. Je kunt daar altijd en overal eten. Op vakantie lunchen wij pas rond vier uur, ’s avonds eet je dan automatisch ook later. In andere landen loop je dan qua eten een beetje achter de feiten aan. Kom je in Spanje om elf uur ’s avonds een restaurant binnen dan kun je nog gewoon eten bestellen.”

Twee à drie keer per jaar vertrekt het stel voor een inspiratiereis naar Spanje en steeds bezoeken ze een ander gebied om het land en haar keuken nog verder te ontdekken en hun enthousiasme met hun gasten te delen. Koomans: “Binnenkort gaan we de onbekendere binnenlanden wat meer ontdekken. We zijn nieuwsgierig naar de echte Spaanse boerenkeuken. We komen altijd weer vol inspiratie thuis. Vaak zijn gerechten erg vet en wat te zwaar om hier op de kaart te zetten, we vertalen ze dan naar een versie die wel goed in de smaak zal vallen.” Soms ontstaan gerechten spelerwijs, eigenlijk bedoeld als maaltijd voor het personeel. Elbert: “Voor de gasten vanaf half zes binnendruppelen eten we gezellig samen. Soms blijken gerechten dan zo lekker te zijn dat we ze meteen daarna op de kaart zetten.”

Bij de toiletten in het restaurant hangt een kaartenrek vol kaarten met Destino’s stedentrips, voorzien van persoonlijke tips van Koomans en Elbert. Voel je niet bezwaard om alle verschillende opties én kaarten met de lekkerste recepten van Destino in je tas te laten verdwijnen. De bereidingswijze van onder andere inktvisspiesjes, soep van chorizo, kikkererwten en paprika en rozijentorrijas (wentelteeftjes van rozijnenbrood, red.) met honing-walnotensaus en zelfgedraaid ijs zijn er niet om geheim te houden, maar om met iedereen te delen. Voel je vrij om op Destino’s website ook je eigen tips achter te laten.



“Met het eten kun je lekker delen”





“Soms zijn personeelsgerechten zo lekker dat we ze meteen op de kaart zetten”



Habas



“Wat we in Spanje proefden konden we hier niet vinden”



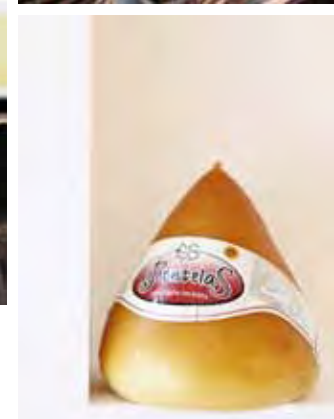


Eglefino y patatas



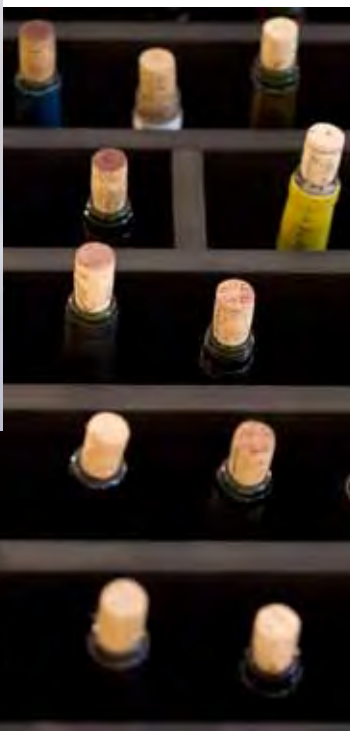
Tostada de lomo de cerdo

“Gehaktballetjes in tomatensaus is niet wat de Spaanse keuken is”





Crema de nata y licor 43 con una gelatina de naranja de sanguina



Destino,
een Spaanse keuken
Zaagmolenkade 37/38
Rotterdam
www.restaurant-destino.nl



Habas

Gebakken tuinbonen met sjalot, serranoham, munt en crème fraîche met zeste van citroen

"Het klassieke gerecht, tuinbonen met serranoham en munt, hebben we een beetje lichter gemaakt door de bonen dubbel te doppen, iets minder ham te gebruiken en het iets frisser te maken door crème fraîche en zeste van citroen toe te voegen."

Ingrediënten voor 4 personen

700 g tuinbonen (ca. 3 kg hele peulen)
1 citroen (voor ¼ schil)
olijfolie extra vergine
4 el sjalot (gesnipperd)
80 g serranoham (dungesneden)
4 el verse munt (fijngesneden)
zout en peper
4 el crème fraîche
zestuur

- 1 Dubbeldop de tuinbonen door de peulen eerst te koken. Haal de tuinbonen vervolgens uit de peulen. Zet opnieuw een pan met water op het vuur, breng aan de kook en doe de gedopte tuinbonen erin. Laat het aan de kook komen, giet meteen af en spoel de bonen koud onder stromend water. Dop de bonen dubbel door het buitenste vlies er voorzichtig af te scheuren. Je houdt nu mooie felgroene dubbel gedopte tuinbonen over.
- 2 Snijd met een zestuur ¼ van de citroenschil in dunne sliertjes. De rest van de citroen heb je niet nodig.
- 3 Zet een pan met antiaanbaklaag op het vuur en doe een scheut olijfolie in de pan. Fruit de sjalot glazig. Voeg de serranoham toe en bak hem ca. 3 minuten mee. Voeg de tuinbonen en de munt toe. Bak het geheel tot de tuinbonen warm zijn en breng ondertussen op smaak met zout en peper.
- 4 Verdeel wanneer alles goed warm is de tuinbonen over vier bordjes. Voeg in het midden bovenop de tuinbonen op ieder bordje een lepel crème fraîche toe. Garneer met de citroenzeste.

Egfeño y patatas

Schelvis uit de oven, geserveerd op aardappel van de bakplaat met manchego, aioli en tomatensaus

"Dit gerecht is ontstaan door een personeelsmaaltijd. Onze chef serveerde de vis op geroosterd brood in plaats van op aardappel, het smaakt allebei heerlijk. De combinatie van de zachte schelvis en het romige van de aioli met de manchego en het knapperige van brood of aardappel maakt dit een hele bijzondere tapa. We waren allemaal zo enthousiast dat we het gerecht gelijk op de kaart hebben gezet."

Ingrediënten voor 4 personen

650 g tomaten (biologisch)
zout en peper
suiker
200 g aardappels (vastkokend, in 12 plakken)
300 g schelvisfilet
olijfolie extra vergine
2 el sjalot (gesnipperd)
2 el aioli (knoflookmayonaise)
4 el manchego (fijngeraspt)
keukenmachine of blender
elektrische bakplaat of grillpan

- 1 Bereid de tomatensaus en de aardappels eventueel al een dag van tevoren. Halveer voor de tomatensaus de tomaten en doe ze in een keukenmachine of blender met wat zout, peper en een beetje suiker. Strijk de puree door een zeef, zodat pitjes en velletjes achterblijven. Kook de tomatenpulp in een klein steelpannetje op laag vuur langzaam in tot een dikke saus.
- 2 Breng voor de aardappels een pan met water aan de kook. Blancheer de plakken aardappel en giet af als ze beetbaar zijn. Zet apart.
- 3 Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de vis in 4 stukjes van 75 g. Besprenkel de stukken met een drupje olijfolie, zout, peper en de gesnipperde sjalot. Zet het geheel 10-12 minuten in de oven of tot de vis gaar is.
- 4 Bereid ondertussen de aardappelplakken. Gebruik hiervoor een grillpan of bakplaat. Rooster de plakken aan beide kanten tot ze licht knapperig zijn.
- 5 Verdeel de aardappelplakken dakpansgewijs over 4 bordjes. Smeer de plakken in met een ½ el aioli per bordje. Strooi de manchego erover en leg de vis erop. Maak af met een toefje tomatensaus. Serveer direct.

Tostada de lomo de cerdo

Geroosterd brood met varkensfilet van het Ibérico-varken, groene peper en tetilla

"Als we in Spanje zijn verlangen we altijd naar een bocadillo de lomo y pimiento! Het sappige, geroosterde vlees, brood ingesmeerd met tomaat en de paprika zorgen voor de typisch Spaanse smaak waar wij zo van houden. Dit is onze versie."

Ingrediënten voor 4 personen

4 sifriepers*
olijfolie extra vergine
zeezout
2 rijpe tomaten
1 teentje knoflook
zout en peper
4 plakken dungesneden varkensfilet (à 75 g)**

4 sneetjes zuurdesembrood
4 plakken tetilla***
elektrische bakplaat of grillpan

- 1 Verwarm een bakplaat op 200°C of verhit een grillpan. Besprenkel de pepers met wat olijfolie en bestrooi met wat zeezout. Bak de pepers op de plaat in ca. 20 minuten gaar. Draai ze iedere paar minuten.
- 2 Halveer de tomaten en rasp ze grof met de vruchtvlieskant naar binnen zodat het velletje overblijft. Pel de knoflook en kneus hem. Duw de knoflook met wat zout op een snijplank tot pasta. Voeg de knoflookpasta met een scheut olijfolie toe aan de tomatenpulp. Roer goed door en laat de smaken in elkaar trekken.
- 3 Bestrooi wanneer de pepers bijna klaar zijn het vlees heel licht met wat zout en peper en wrijf in met een druppel olijfolie. Leg het brood eerst op de bakplaat, dit heeft iets langer nodig dan het vlees. Zodra het brood omgedraaid kan worden kan het vlees erbij. Bak het vlees 2-3 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. Draai het vlees om wanneer een kant klaar is en leg er een plak kaas bovenop. Laat de kaas smelten.
- 4 Leg de sneetjes brood op een schaal en verdeel de tomaat over de sneetjes brood. Leg het vlees met de gesmolten kaas erop. Maak af met de groene pepers. Serveer direct.

*Sifriepers zijn langwerpige, vrij pittige groene pepers. Je kunt ze kopen bij de Turkse groenteboer of vervang ze eventueel door groene paprika.

**Neem vlees van het Ibérico-varken, vraag wanneer je slager dit niet heeft naar biologische varkensfilet van een Nederlands varken.

***Tetilla is gerookte kaas van de koe. Vervang de kaas-soort eventueel door een andere gerookte kaas zoals gerookte provolone of scamorza.

Crema de nata y licor 43 con una gelatina de naranja de sanguina

pudding van room en Licor 43 met bloedsinaasappelgelei

"Wanneer er bloedsinaasappels zijn moet je dit uitbuiten omdat het seizoen zo kort is! De sinaasappels smaken heerlijk met bacalao, taart, pudding of om ijs van te draaien. En vergeet niet om af en toe zelf een glas versgeperst sap in één keer op te drinken! Que rico!"

Ingrediënten

Voor de pudding
1 vanillestokje
90 ml Licor 43
75 g suiker
375 ml slagroom
schil van 1 sinaasappel

6 g gelatineblaadjes (ca. 10 minuten in koud water geweekt)
50 ml melk

Voor de gelei

100 g suiker
4 bloedsinaasappels (biologisch)
3 g gelatineblaadjes (ca. 10 minuten in koud water geweekt)
1 kaneelstokje (ca. 5 cm, opengebrouwen)
1 steranijs
2 kruidnagels
1 vanillestokje
zestuur

- 1 Halveer voor de pudding het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng het vanillemerg met de Licor 43 en de suiker, zet apart.
- 2 Doe 225 ml van de room samen met de sinaasappelschil en het lege vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Laat het geheel een paar minuutjes doorkoken op laag vuur.
- 3 Knijp de gelatine uit, doe hem samen met de melk in een pan en verwarm tot de gelatine is opgelost. Zeef het roommengsel en voeg de melk met de gelatine eraan toe. Roer vervolgens het mengsel van Licor 43, suiker en vanille erdoorheen. Koel het mengsel in ijskoud water. Roer regelmatig, maar zorg dat het geheel niet gaat opstijven.
- 4 Klop ondertussen de resterende room tot yoghurt dikte en schep het door het lobbige vanille-roommengsel. Verdeel de substantie over 4 whisky- of martini glazen. Zet het in de koelkast en laat het minimaal 6 uur koelen, maar liefst een hele nacht.
- 5 Doe voor de bloedsinaasappelgelei de suiker samen met 100 ml water in een pan. Trek met een zestuur dunne reepjes van de schil van 2 bloedsinaasappels. Voeg de zeste toe aan het suikerwater. Breng aan de kook en laat de suiker oplossen.
- 6 Knijp de gelatine uit, voeg toe aan het suikerwater en los hem op. Voeg de kaneel, de steranijs en de kruidnagels eraan toe. Snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel het merg als het lege stokje toe. Snijd vervolgens de bloedsinaasappelpartjes uit hun vliezen en knijp het overige sap uit de vliezen. Zet de partjes afgedekt in de koelkast. Voeg het sap toe aan het suikerwater met de specerijen. Roer goed door en zet het minimaal 6 uur in de koelkast. Schep de gelei op de pudding, maak af met de bloedsinaasappelpartjes en serveer koel!