

JUST GIVE IT TO ME RAW

In *Rauwe vis* van chef, foodfotograaf en -journalist Carrie Solomon staan zestig bloedeenvoudige recepten met... ja, wat denkt u. De *American in Paris* verrast met heerlijke combinaties en variaties op klassiekers. De bespreking staat op pagina 47.

INARI SUSHI MET FORELEITJES EN AVOCADO

Inari: gefrituurde tofuzakjes, kant-en-klaar bij de Aziatische winkel.

Voor 4 personen (ongeveer 16 inari)

Voorbereiding: 20 minuten

Kooktijd: 8 minuten

Voor de rijst

- 250 g sushirijst
- 400 ml kokend water
- 50 ml rijstazijn
- 1 el suiker
- 1/2 tl zout

- 1 avocado
- 1/2 komkommer
- 10 sprietjes bieslook
- 50 g foreleitjes
- sojasaus

1 Kook de rijst: spoel de rijst meerdere keren in koud water tot het water helder is. Schep de rijst in een pan. Schenk het kokende water erbij en dek de pan af. Kook de rijst twee minuten, zet het vuur lager en kook de rijst nog zes tot zeven minuten.

2 Meng de azijn met de suiker en het zout. Roer het mengsel door de rijst. Verdeel de rijst over een plat bord zodat hij snel afkoelt.

3 Schil de avocado en komkommer en snijd ze in stukjes. Snijd de sprietjes bieslook in stukjes van vijf millimeter. Open de inari zakjes voorzichtig met de vingers. Vul ze voor de helft met rijst met behulp van een lepel. Voeg wat avocado en komkommer toe. Schep in elke inari een theelepel foreleitjes. Garneer de inari met het bieslook. Schenk over elke inari wat sojasaus en serveer de sushi meteen.



OESTERS MET EEN SAUSJE VAN BOSUI, GEMBER EN LIMOEN

Voorbereiding: 15 minuten / rusten: 15 minuten

- 24 oesters nr. 4

Voor de saus

- 1 bosui of 1 sjalot
- 2 el geraspte gember
- 3 el sojasaus
- 2 el sesamololie
- sap van 1 limoen
- 1 el fijngehakte koriander
- 1 el fijne kristalsuiker

1 Maak de saus: snijd de bosui tot het groene deel fijn. Meng hem met de gember en de rest van de ingrediënten. Zet het sausje vijftien minuten in de ijskast en maak intussen de oesters open.

2 Verdeel het sausje over de oesters. Snijd het groene deel van de bosui in plakjes, strooi deze over de oesters en serveer de oesters meteen.



GROENE SALADE, CAESARVINAIGRETTE MET ANSJOVIS

Voor 2 tot 4 personen

Vorbereiding: 15 minuten

Baktijd: 11 minuten

- 1 krop romaine (of een krop knapperige sla)
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- Voor het paneermeel*
- 30 g baguette (stokbrood)
- 1 tl olijfolie
- 1/2 teen knoflook, fijngenhakt of geperst
- 1 tl gedroogde tijm
- 1/2 tl zout

Voor de vinaigrette

- 40 g gemarineerde ansjovis (ongeveer 10 filets)
- 40 ml notenazijn
- 75 ml olijfolie
- 1 el mosterd
- 1/2 teen knoflook, fijngenhakt of geperst
- 1 tl gedroogde oregano
- 1/2 tl zout
- 1/2 tl versgemalen peper

1 Verwarm de oven voor tot 180°C.

2 Snijd het stokbrood in stukken. Verdeel de stukken over een bakplaat en bak zes tot negen minuten. Ze moeten goed droog en behoorlijk hard zijn. Laat ze afkoelen en doe ze in een keukenmachine of blender. Voeg de olijfolie, knoflook, tijm en het zout toe en maal tot u een grof paneermeel hebt. Schep het mengsel op de bakplaat en bak het nog twee minuten. Zet het paneermeel even weg.

3 Mix alle ingrediënten voor de vinaigrette in een keukenmachine, blender of vijzel.

4 Was en droog de sla en verdeel de bladeren over vier borden. Schenk een straaltje vinaigrette op het midden van elk blaadje. Strooi het paneermeel en ten slotte de geraspte Parmezaanse kaas erover.



BROCHETTES MET TATAKI VAN LANGOUSTINES MET LIMOEN EN GEMBER

Voor 6 langoustines

Vorbereiding: 10 minuten

Baktijd: 1 minuut

- 6 langoustines
- geraspte schil en sap van 1/2 biologische limoen
- 1 el geraspte gember
- fijn zout en fleur de sel
- versgemalen zwarte peper
- 4 takjes koriander
- saus met Thais basilicum (zie recept)
- 6 satéprikkers

1 Snijd de koppen van de langoustines en bewaar ze, bijvoorbeeld voor de bereiding van een bisque. Haal het vlees uit de langoustines door beide kanten van de staart beetje voor beetje te openen. Ga voorzichtig te werk zodat de langoustines heel blijven.

2 Rijg de langoustines aan de satéprikkers.

Leg de spiesen op een bakplaat. Bestrooi ze met een snufje fijn zout, de limoenrasp en de gember. Gril ze met behulp van een crème brûlée brander aan beide kanten tot ze een soort karamellaagje hebben (reken ongeveer één minuut). Leg de spiesen op een diep bord en bestrooi ze met fleur de sel en zwarte peper. Verdeel de koriander, het limoensap en de basilicumsaus erover en serveer de brochettes meteen.

SAUS MET THAIS BASILICUM

• 15 blaadjes Thais basilicum • 5 el rijstazijn • 1 tl piment • 1 el suiker • 1 tl fijn zout • 1 el limoensap

Breng alle ingrediënten in een steelpan met dikke bodem zachtjes aan de kook. Haal de pan meteen van het vuur. Laat de saus voor het serveren helemaal afkoelen.



IN HARISSA GEMARINEERDE SARDINES

Voor 4 tot 6 personen
Bereiding: 15 minuten
Rusten: 3 uur tot 1 nacht

- 3 rauwe sardines
- sap van 1 citroen
- 4 el olijfolie
- 1/2 tl harissa
- 1/2 tl zout
- 1 bos- of lente-ui
- 1 handvol koriander
- gebakken preireepjes (zie recept)

- 1** Snijd filets van de sardines of vraag de vishandelaar dit voor u te doen. Leg de filets op een bord. Schenk het citroensap erover.
- 2** Meng de olijfolie met de harissa en het zout. Schenk dit sausje over de sardines. Dek de sardines af met plasticfolie en laat ze drie uur (of een nacht) marineren in de ijskast.
- 3** Snijd de bosui en koriander fijn. Strooi ze over de gemarineerde sardines en verdeel ook de gebakken preireepjes erover.

GEBAKKEN PREIREEPJES

- 1/2 prei (witte deel) • 300 ml olie • zout

Verhit de olie in een kleine steelpan met dikke bodem op middelhoog vuur. Snijd de prei overlans door en dan in smalle reepjes (drie mm.) van circa vijf centimeter lengte.

Bak de helft van de preireepjes tot ze goudbruin zijn. Schep ze met een schuimschaaf uit de pan. Bak de rest van de preireepjes. Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Laat ze helemaal afkoelen.

CARPACCIO VAN COQUILLES, SEIZOENSFRUIT EN DRAGON

Voor 2 tot 4 personen
Bereiding: 15 minuten
Rusten: 1 uur

- 6 tot 8 coquilles
- 2 el citroensap
- 150 g vruchten van het seizoen (perzik, mango), geschild en in stukken
- 2 el limoensap
- 1 tl sojasaus
- 1 el olijf- of sesamolie
- 1 mespunt piment d'espelette
- fijn zout en fleur de sel
- 4 takjes dragon, alleen de blaadjes

- 1** Leg de coquilles één uur in de vriezer. Snijd ze daarna horizontaal in plakjes. Verdeel ze over één of twee borden. Schenk het citroensap erover.
- 2** Blender de vruchten met het limoensap, de sojasaus en de olie tot een gladde saus. Voeg één eetlepel koud water toe als de saus te dik is. Breng de saus op smaak met het piment en fijn zout. Verdeel de saus over de coquilles. Bestrooi de carpaccio met fleur de sel en garneer met de blaadjes dragon.
- 3** Serveer de coquilles meteen. Bewaar ze anders nog even in de ijskast.



Uitgeverij Terra,
ISBN 9789089899194, € 24,99

