

Kookboeken

In de zomer nemen wij de tijd om van het leven te genieten. De meeste van ons zijn een aantal weken vrij en die besteden wij onder andere aan vakantie maar ook om met vrienden af te spreken en lekker te koken en maaltijden met elkaar te delen.

In deze zomereditie besteden wij aandacht aan een aantal mooie kookboeken. De eerste twee gaan over de Caraïbische keuken en deze zijn best speciaal.

De meeste Caraïbische kookboeken die in Nederland verschijnen zijn vertaalde boeken. Deze zijn echter geschreven door auteurs die in Nederland wonen en werken en hun recepten met ons delen. De Caraïbische keuken is bij uitstek een fusie keuken want er niet zoiets als de Caraïbische keuken. Het gebied is een enorme volkplanting waar verschillende culturen zijn samengebracht.

Ik zou zeggen geniet van de zomer en van de recepten uit deze kookboeken...



De nieuwe Caribische keuken

De Caraïbische keuken, in hoeverre je kunt praten over één keuken, stond lange tijd niet te boek als verrijnd. Kort door de bocht werd er vooral gestoofd en gefrituurd op Curaçao. Frituren was daar nog net geen basisbehoefte, grapte de bekende entertainer/presentator Jandino Aspraaat eens. De Rotterdamse topkok Justin Niessen rekent daar in zijn restaurants en met het kookboek *De nieuwe Caribische keuken* voor eens en altijd mee af. Hij heeft soul food getransformeerd naar fine dining en dat doet hij met verve.

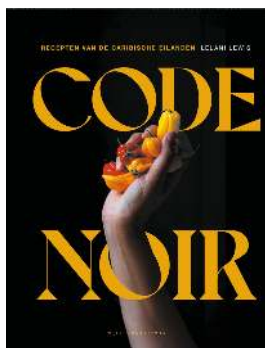
Met dit kookboek geeft Justin Niessen niet alleen zijn recepten weg. Hij biedt tegelijkertijd een inkijkje in de lokale keuken en daarmee in de geschiedenis van zijn geboorteland Curaçao. 'Onze keuken stamt uit de slavernij. De zure zool, het lelijkste, dat zowat oneetbare stukje vlees, dat was voor onze voorouders. Vrijwel alle gerechten op Curaçao

zijn gebaseerd op kiekjes. Funchi, kadushi (cactussoep), keshi yená, allemaal ontstaan uit dat wat overbleef of in het wild groeide en dus geplukt of gehakt kon worden.'

Justin Niessen is een autodidact die zich heeft opgewerkt tot vakman. Hij heeft een breed smaakpalet en dat is in dit boek goed te merken. In 2016 werd hij in Nederland bekend toen hij de finale behaalde van MasterChef. Het jaar daarop werd zijn restaurant, Just in Rotterdam, uitgeroepen tot beste nieuwkomer door het foodplatform De Buik. In 2021 volgde Mondri in Amsterdam waar hij hoge ogen gooit onder de liefhebbers van goed Caraïbisch eten.

De nieuwe Caribische keuken is ook een handige gids voor lekkerbekken die in het paradijs wonen of vakantie vieren. Het boek is doorspekt met toffe restauranttips, boodschappenlijstjes in het Papiaments en zeer fraaie foto's. Het boek staat vol met verrukkelijke recepten die kenners van de Curaçaose keuken zullen herkennen. Hou je van snék, piská, carni, vegetariano of pasaboka recepten, dan moet je dit boek zeker in je collectie hebben.

Titel: De nieuwe Caribische keuken
Auteur: Justin Niessen | **Omvang:** 192 pagina's | **ISBN:** 9789083271941
Kyosel. Prijs: € 27,50



Code Noir

Zoals eerder aangegeven: 'De Caribische keuken' bestaat niet. Logisch, aangezien het gebied vele duizenden kilometers uitstrekt en uit meer dan duizend eilanden bestaat en een paar landen op het vaste land van Zuid-Amerika. De keukens van de Cariben zijn fantastische smeltkroezens van culturen, ingrediënten, smaken en kooktechnieken. Deze invloeden zijn in de loop van de eeuwen uit wel vier continenten meegenomen door mensen die er zich – vrijwillig en onvrijwillig – vestigden. Het resultaat? Smaakvolle, spannende en kleurrijke gerechten die nog te weinig bekend zijn in Nederland en België.

Code Noir is een kookboek dat doordrenkt is van geschiedenis. Niet alleen vanwege de titel, die slaat op