

Delicioso

# Spaanse feestdagen

met sterrenchef Alain Alders

Alain Alders is chef-kok van restaurant De Vrienden van Jacob en Landgoed Duin & Kruidberg in Santpoort. Samen met zijn brigade heeft hij al acht jaar een Michelinster. De sterrenchef liep stage bij Akelare en Mugaritz, een drie- en tweesterrenrestaurant in Baskenland. We stapten Alders' keuken binnen en maakten drie culinaire feestcreaties met een Spaanse touch. Licht, puur, modern en ware kunstwerken op het bord.

RECEPTUUR: ALAIN ALDERS | TEKST & BEWERKING: EMMELIEN SMIT | FOTOS: FOTOGRAFIE DUNA



PROEF  
Spaanse hapjes  
van Alain  
Alders op de  
España y más-  
wijnproeverij.  
Zie  
pagina 32.





## ALAIN ALDERS

Wie Alain Alders (44)

Waar Werkte eerder bij de Kersentuin, het Amstel Hotel, de Hoefslag en Corona.

Sinds Begon in 1997 als chef bij Landgoed Duin & Kruidberg en kreeg later de kans om daar een toprestaurant neer te zetten. Hij liep diverse stages bij gerenommeerde restaurants in heel Europa. In 2002 opende De Vrienden van Jacob.

Michelinster In 2005 kreeg Alders zijn verdiende erkenning met een Michelinster, die hij tot nu toe heeft behouden.

## Carbonara van pijlstaartinktvis

*'Ik ben zelf dol op inktvis. Voor dit gerecht snijd ik pijlstaartinktvisjes in dunne ringetjes en meng ze met een saus van room, kaas en uitgebakken spekjes. De inktvis lijkt dan net op pasta carbonara. Een culinaire gimmick.'*

**Ingrediënten**  
tussengerecht, 4 personen

8 pijlstaartinktvisjes van de visboer, diepvries is prima | 80 g katenspek in heel kleine dobbelsteentjes | 1 banaansjalotje gesnipperd | 3 artisjokhartes van uit blik, in viere gesneden | flinke scheut room | 35 g geraspte Alisia Victoria-kaas verkrijgbaar bij een kaasspeciaalzaak | peper en zout | 4 zongedroogde tomaatjes gehalveerd

**Bereiding**

Maak de pijlstaartinktvisjes schoon. Trek de koppen uit de hulzen. Maak de hulzen goed schoon. Haal het vel eraf, verwijder de ingewanden en spoel schoon. Snijd de hulzen in dunne ringetjes. Snijd de tentakels van de koppen. Houd de ringetjes en tentakels apart. Bak de spekjes uit in een koekenpan zonder olie of boter. Zet opzij. Verwarm een scheut olijfolie in een steelpan met dikke bodem en voeg het gesnipperde sjalotje toe. Fruit het zachtjes op laag vuur tot het zacht is. Laat het niet kleuren. Zet opzij.

Doe wat olijfolie in een pan en bak de artisjokhartes een paar minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn. Zet opzij. Bak de inktvisringetjes kort op hoog vuur in een koekenpan met wat olijfolie. Zet het vuur lager, voeg een scheut room toe en warm kort door. Doe de kaas erbij en laat hem in de room smelten. Voeg de uitgebakken spekjes en wat gekonfijte ui toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.

Doe in een andere koekenpan wat olijfolie en bak hierin kort op hoog vuur de tentakels van de pijlstaartinktvisjes.

Verdeel de inktvisringetjes met de carbonarasaus over vier voorverwarmde borden. Leg hierop de tentakels, artisjokhartes en zongedroogde tomaatjes.



*'In Gujuelo, ten westen van Madrid, bracht ik eens een bezoek aan een van de beste pata negra-producenten. Daar zag ik de zwarte Iberische rasvarkens vrij rondscharrelen en zich tegoed doen aan grote hoeveelheden eikels. Door de beweging en het voedsel krijgt het vlees een nootachtige smaak.'*

## Coquille op een quiche van prei met hangop en pata negra

**Ingrediënten**  
voorgerecht, 4 personen

**Hangop** 500 ml yoghurt | peper en zout | olijfolie extra vierge  
**Bodem** 2 plakjes bladerdeeg  
**Quiche** 2 eieren | 200 ml room | peper en zout | 1 prei in ringen, alleen het witte gedeelte  
**Coquilles** 4 coquilles | peper en zout | olijfolie extra vierge  
**Afwerking** 4 plakjes pata negra | 1 prei in heel dunne reepjes, alleen het witte gedeelte, 1 uur in ijswater gelegd

**Bereiding**

Begin de dag van tevoren met de hangop. Bekleed een zeef met een vochtige, schone theedoek en hang hem in een diepe kom. Schenk de yoghurt erin, dek af, zet een nacht in de koelkast en laat het vocht uit de yoghurt lekken. Schep

de hangop uit de theedoek in een kom en roer hem los. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Bewaar het uitlekvocht als marinade voor de coquilles. Verwarm de oven tot 180 °C. Maak nu de bodem. Plak de 2 plakjes bladerdeeg aan elkaar en leg ze tussen 2 vellen bakpapier. Rol ze met een deegroller iets uit tot een rechthoekige lap. Prik met een vork over de hele oppervlakte gaatjes in het deeg. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak het in 20 tot 25 minuten goudbruin en krokant in de voorverwarmde oven. Snijd de plak in vier gelijke rechthoeken van ongeveer 9 bij 5 cm.

Klop voor de quiche de eieren samen met de room met een vork los. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de preiringen over een met bakpapier beklede ovenschaal. Giet het eimengsel erin en bak het 12 minuten in de voor-

verwarmde oven. Snijd de quiche in vier gelijke rechthoeken van ongeveer 9 bij 5 cm.

Breng het uitlekvocht van de hangop op smaak met peper, zout en olijfolie. Snijd de coquilles horizontaal in drieën. Leg de plakjes coquille kort in de marinade. Het zuur van de yoghurt 'gaart' de vis, waardoor hij mooi wit en stevig wordt.

Haal op het laatste moment de preireepjes uit het ijswater en dep ze goed droog met keukenpapier. Frituur de prei op 140 °C tot hij lichtbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier.

Leg op elk voorverwarmd bord een plakje bladerdeeg. Leg daarop een plakje quiche en daar weer bovenop drie plakjes coquille. Spuit met een spuitzak kleine nopjes van de hangop op de coquille. Leg er vervolgens een plakje pata negra op en maak af met wat gefrituurde preireepjes. Spuit nog wat extra nopjes hangop op het bord.

'De ene paellarijst is de andere niet. Daarom houd ik me altijd aan de verhouding en kooktijd die op het pak staan. Die kloppen gegarandeerd. Ik gebruik het liefst arroz bomba voor mijn paella's, omdat hij veel vocht en smaak opneemt.'

### Desserttip

Kijk voor het recept van een HEERLIJK DESSERT van Alain Alders op [www.espanaymas.nl](http://www.espanaymas.nl)

## Paella met konijn en slakken

### Ingrediënten

hoofdgerecht, 4 personen

olijfolie extra vierge | 4 tenen knoflook fijngehakt | 400 g paellarijst | 800 ml (konijnen)bouillon | 1 enveloppe saffraanpoeder | peper en zout | 250 g tomaten ontveld, ontzaad en in blokjes | 200 g rode paprika ontveld, ontzaad, gegrild en in reepjes | handvol bladpeterselie fijngehakt | 2 tamme konijnen panklaar | 30 voorgekookte wijngaardslakken uit blik

### Bereiding

Verhit wat olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook. Doe de rijst erbij en bak deze al roerend kort aan. Voeg bouillon, saffraanpoeder, peper en zout toe. Laat de rijst 10 minuten op hoog vuur koken. Zet het vuur lager en laat hem nog 8 minuten doorkoken tot alle bouillon verdampt is. Roer voortdurend. Haal de pan van het vuur en laat de rijst nog 5 minuten rusten. Schep tegen het einde van de rusttijd de tomaat, paprika en bladpeterselie voorzichtig door de rijst.

Kruid ondertussen de konijnen met peper en zout. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de konijnen mooi rosé. Laat het vlees rusten en snijd het in lange repen. Bak de slakken kort in wat olijfolie, op smaak gebracht met peper en zout.

Schep de rijst in een ring op vier voorverwarmde borden. Druk de rijst met de bolle kant van een lepel aan. Leg hierop de repen konijn en de slakken. Garneer met peterselie. ■



# WIN

## EEN WEEKEND IN BARCELONA!

Blader door dit nummer van España & más en geef je antwoorden op de vragen via [espanaymas@gmail.com](mailto:espanaymas@gmail.com). Onder de goede inzenders verloten we een weekend Barcelona, aangeboden door het Renaissance Barcelona Fira Hotel.

- 1 Welke kunstenaar liet zijn sporen na op Lanzarote?**
- 2 In welke provincie ligt natuurpark Alto Tajo?**
- 3 Wat is het lievelingsliedje van Eric Vaarzin Morel?**
- 4 Bij welk land horen de Galapagoseilanden?**
- 5 Uit welk land komt de schrijver Andrés Neuman?**
- 6 Hoeveel versmarkten zijn er in Barcelona?**
- 7 Wanneer wordt de España & más wijnproeverij dit jaar gehouden?**
- 8 Wat krijg je cadeau als je een abonnement van twee jaar neemt op España & más?**
- 9 Welk festival wordt in mei in Córdoba gehouden?**
- 10 Wat zijn de vijf favoriete Spaanse boeken van Maarten Steenmeijer van deze eeuw?**



## DE PRIJS

Twee overnachtingen in een witte *superior double room* (inclusief ontbijt) in het Renaissance Barcelona Fira Hotel, een verticale tuin ontworpen door atelier Jean Nouvel en Ribas & Ribas. Gelegen op het drukke Plaça Europa naast het beursterein Fira Gran Via is het hotel een oase van tropisch groen, zo'n 110 meter de hoogte in. Het Renaissance Barcelona Fira Hotel telt 27 verdiepingen en 357 volledig witte en diepzwarte kamers en een buitenterras met een zwart zwembad. Maar de verticale tuin met 293 palmbomen is met stip het meest spectaculaire element.

Renaissance Barcelona Fira Hotel  
Plaza Europa 50-52 | 08902 | L'Hospitalet de Llobregat  
Barcelona | Tel. +34 93 261 80 00 |  
[www.renaissancebarcelonafrica.com](http://www.renaissancebarcelonafrica.com)

Voorwaarden: Aankomst op vrijdag of zaterdag. Op basis van beschikbaarheid. De prijs is exclusief vlucht. Prijs is niet in te wisselen voor contanten. Bij deelname zal Renaissance Barcelona Fira Hotel je e-mailadres ontvangen. Inzenden voor 31 december 2013.