

Delicioso

Valenciaans lekkers

In Valencia bestel je minimaal één keer een reuzenpan goudgele en naar saffraan geurende paella – daar is geen ontkomen aan. Maar er valt veel meer lokaal lekkers te proeven. Je hoeft maar één van de kleine straatjes in te duiken en je stuit op de ene na de andere Valenciaanse specialiteit.

TEKST: EMMELIEN SMIT | FOTO'S: FOTOGRAFIE DUNA

In de gezellige barretjes in de historische binnenstad lonkt een lokale specialiteit met een flinke scheut alcohol: de cocktail *Agua de Valencia*, gemaakt van vers geperst sap van Valenciaanse sinaasappels, cava, wodka en suiker. Ja, de Valencianen weten de miljoenenoogst van hun uitgestrekte sinaasappelplantages goed te gebruiken. De stewards in Almodovár's laatste film *Los amantes pasajeros* weten er overigens ook wel raad mee. De hele business class en de piloten liggen op apegapen na een rondje met het verraderlijke drankje dat wegdrinkt als limonade. We strijken neer op het terras van Sant Jaume (Calle de Caballeros 51) om een kan(netje) van het spul te bestellen. Want, je krijgt *Agua de Valencia* niet per glas, maar per *jarra* - in elke gewenste grootte. Het is goed toeven op het schattige pleintje middenin het hippe El Carmen. We zitten in de schaduw van de hoge bomen,



Agua de Valencia

Ingrediënten

½ liter sinaasappelsap vers geperst is het lekkerst |
60 ml wodka | 60 ml gin | 2 à 3 el suiker | ½ liter
cava | ijsklontjes

Bereiding

Schenk het sinaasappelsap, de wodka en de gin in een glazen waterkan van 1,5 liter. Doe de suiker erbij en roer met een houten lepel tot de suiker helemaal opgelost is. Voeg de cava toe en roer opnieuw alles goed door elkaar. Roer voorzichtig om te voorkomen dat de cava haar bubbels niet verliest. Vul de kan tot de rand met de ijsklontjes. Garneer met sinaasappelschijfjes.

Na een glas *horchata* kun je met gemak weer een paar uur slenteren door de straatjes van Valencia

nippen aan ons zoete, fruitige drankje met een kick, schenken onze cocktailglazen zo nu en dan bij, en zien de bewoners en bezoekers van de volkswijk voorbij lopen.

Melk & koekjes op z'n Valencians

Horchateria Santa Catalina (Plaza Santa Catalina 6) is dé plek waar Valencianen al sinds 1807 hun geliefde *horchata* bestellen - een melkachtig drankje van *chufas* (aardamandelen die geteeld worden op zandgronden rond Valencia), water en suiker. De *camarera* schenkt achter de toonbank met kleurige keramische schilderingen twee volle glazen ijskoude *horchata* voor ons in. 'Willen jullie er *fatons* bij? Dit zijn stengels van croissantdeeg om in de *horchata* te dopen.' Ja hoor, doe maar. Want wie zijn wij om van een twee eeuwen oude traditie af te wijken? De *horchata* smaakt nootachtig en lichtzoet en is heerlijk verfrissend. Maar het schijnt veel meer te bieden dan alleen verkoeling. De *chufas* geven ook nog eens veel energie en zijn goed voor hart en bloedvaten. Na een glas *horchata* kunnen we dus met gemak weer een paar uur rondsletteren door de straatjes van Valencia.

Heerlijke versmarkt

'Dit is de *tomate Valenciano*, voor ons de *pata negra* onder de tomaten. Hij wordt verbouwd in de *huerta*, het belangrijke tuinbouwgebied van Valencia.' De groenteverkoper op de Mercado Central (Plaza de las Brujas) wijst naar een krat vol ronde, geribbelde, rood-groen gekleurde tomaten. 'Het is een vlezige en aromatische tomaat bomvol smaak die vooral geschikt is om rauw te eten in salades.' Na het waterdende marktpraatje besluiten we om een pond van de kwaliteitstomaten mee te nemen. Goedkoop zijn ze niet, maar dan heb je ook wat. Met onze aanwinst struinen we verder over de gigantische overdekte markt - met 8000 m² is het de grootste van Europa. Er zijn wel vierhonderd verschillende marktkraampjes met superverse vis, ambachtelijke hammen, boerenkazen, versgebrande noten, geurige kruiden, knapperige broden... Het ziet er allemaal even lekker uit, en we moeten ons inhouden om niet met tassen vol terug te komen.

Paling, vers op je bord

We laten de stad even achter ons en maken een uitstapje naar natuurpark Albufera: een groot zoetwatermeer omringd door rijstvelden waar boeren eersteklas paellarijst verbouwen. Het naastgelegen dorpje El Palmar bestaat dan ook bijna alleen maar uit paellarestaurantjes. Maar de dorpskoks zijn vooral meester in het bereiden van het gerecht *all i pebre*, waarin paling - versgevangen uit het meer - de hoofdrol speelt. 'We smoren de vis met knoflook en mild paprikapoeder totdat hij botermals is. In 2010 wonnen we met ons recept zelfs de plaatselijke All i Pebre-wedstrijd,' vertelt de kok van restaurant Quiques (Plaza la Sequiota 9, El Palmar) trots. Dat is ook zeker te proeven! Na de maaltijd stappen we voldaan in een vissersbootje dat ons over het spiegelgladde water langs vissershuisjes, hoge rietkragen en goed verstopte broedplaatsen van watervogels voert. En in het ondiepe water zien we de palingen zo voorbij zwemmen.

→



Horchata de chufa

Ingrediënten

250 gram aardamandelen | 100 gram suiker | 1 liter water

Bereiding

Spoel de aardamandelen (verkrijgbaar als tijgernoten bij viswinkels want het wordt gebruikt als aas) goed schoon en laat ze 24 uur weken in een kom met ruim water. Gooi het weekwater weg. Doe de aardamandelen in een keukenmachine met een deel van het water en maal ze heel fijn. Voeg een 2^e deel water toe en maal opnieuw alles goed door elkaar. Doe de aardamandelpulp in een zeef en druk er met een lepel zoveel mogelijk sap uit. Zeef het opgevangen sap door een schone vochtige theedoek. Doe de suiker en de rest van het water erbij. Meng alles goed met een staafmixer tot de suiker is opgelost. Laat de *horchata* koud worden in de koelkast en serveer.

Delicioso

All i pebre

Ingrediënten

1 kilo paling *schoongemaakt, gewassen en drooggedept* | zout | 1,25 dl olijfolie | 1 ui *gesnipperd* | ½ tl gerookt zoet paprikapoeder *pimentón dulce de la Vera* | 1 el bloem | 250 ml warm water | 2 grote vastkokende aardappels *in blokjes* | 3 tenen knoflook *fijngehakt* | enkele draadjes saffraan | 1 snee witbrood *geroosterd* | peper | 1 el peterselie *fijngehakt*

Bereiding

Snijdt de paling in stukken en bestrooi ze met wat zout. Verhit de olijfolie in een aardewerken ovenschaal en fruit de ui. Roer het paprikapoeder en de bloem door de olie. Schenk er al roerend 250 ml warm water bij, zodat een gladde saus ontstaat. Breng de saus aan de kook en voeg de stukken paling en blokjes aardappel toe. Schenk er indien nodig wat extra water bij - de vis en aardappel moeten nét onder water staan. Kook de vis en aardappels gedurende 10 minuten op een laag vuur. Stamp ondertussen de knoflook, de saffraandraadjes, het witbrood en een beetje visnat fijn in een vijzel. Roer dit papje door de saus en houd de saus met de vis en aardappel nog ongeveer 10 minuten tegen de kook aan - tot ze gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper en garmeer met de fijngehakte peterselie. Serveer de *all i pebre* in de aardewerken ovenschaal. ■

RESTAURANT VINO MIO

De droom van Hélène Mostertman

De eerste stap die ze zette om haar droom te verwezenlijken was hotelschool De Kogge in Amsterdam. Ze liep stage op Curaçao, waar haar ouders toen woonden. Met haar diploma op zak woonde Hélène in verschillende landen om vreemde talen te leren en ideeën op te doen voor haar toekomstige restaurant. Curaçao bleef haar thuishaven, maar ze werkte ook in Engeland en Zuid-Frankrijk en knapte in België een oud hotel op en begon daarnaast ook een restaurant. Overal waar ze werkte verzamelde ze recepten van de meest succesvolle gerechten. Zo'n twaalf jaar geleden kwam Hélène in Málaga terecht. Ze was gelijk verkocht. 'De mensen zijn er open en vriendelijk en het klimaat is perfect.'

Restaurante Vino Mío

Ruim tien jaar geleden was het zover, Hélène opende haar eigen restaurant in het centrum van Málaga, Vino Mío. 'Ik leerde snel Spaans mede omdat ik inmiddels mijn Spaanse vriend had leren kennen. Pedro, een architect die net als veel Spanjaarden nauwelijks Engels sprak. We kregen zes jaar geleden samen een dochtertje, Joëlle. Ze is tweetalig, hoewel het Spaans haar tot nu toe makkelijker afgaat. Nu Pedro door de crisis minder opdrachten heeft, neemt hij me veel werk uit handen. Hierdoor kan ik eindelijk wat tijd vrijmaken om ook met Joëlle te zijn.' Het restaurant van Hélène was meteen een succes omdat de formules zo bijzonder was voor Spanjaarden. Ze serveert gerechten uit de hele wereld. 'Vooral de krokodil was spraakmakend'. Onlangs verhuisde Vino Mío naar het plein voor de stadsschouwburg van Málaga, 'een heerlijk plekje met de meeste zonnen van de stad.'

Nooit meer weg

Voor Hélène is Málaga helemaal perfect om te wonen: 'In de winter sta je als je wilt in een uur op de ski's in de Sierra Nevada, het strand is naast de deur en het oude centrum is erg gezellig. Ik ben echt verknocht aan de stad en wil hier nooit meer weg.' Sinds de opening van het Picasso Museum is Málaga er veel op vooruitgegaan. Ook het Thyssen Museum en de nieuwe haven zijn een grote aanwinst. Málaga wordt nu ook wel 'het Barcelona van Andalucia' genoemd. 'Een klein Barcelona maar dan net wat persoonlijker en warmer', volgens Hélène. Als je naar Málaga komt, mag je wat Hélène betreft drie dingen niet missen: het glasmuseum (www.museovidrioycristalmalaga.com), de befaamde bodega El Pimpi en last but not least een flamencoshow met diner in haar restaurant (www.restaurantevinomio.com). ■

Mi pasión



Mirjam-Hélène Mostertman werd in 1972 geboren in Krommenie. Ze groeide op in Heiloo en wist op haar achttiende één ding heel zeker: ze wilde haar eigen restaurant in een zonnig land waar het leven zich buiten afspeelt. Haar droom is uitgekomen. Ze heeft nu een prachtig restaurant met terras in het hartje van de heerlijke stad Málaga.

TEKST: MARJAN TERPSTRA

GRATIS LUNCH

Vino Mío geeft een lunch weg voor twee personen. Kans maken? Mail naar espanaymas@gmail.com o.v.v. lunch.

www.restaurantevinomio.com