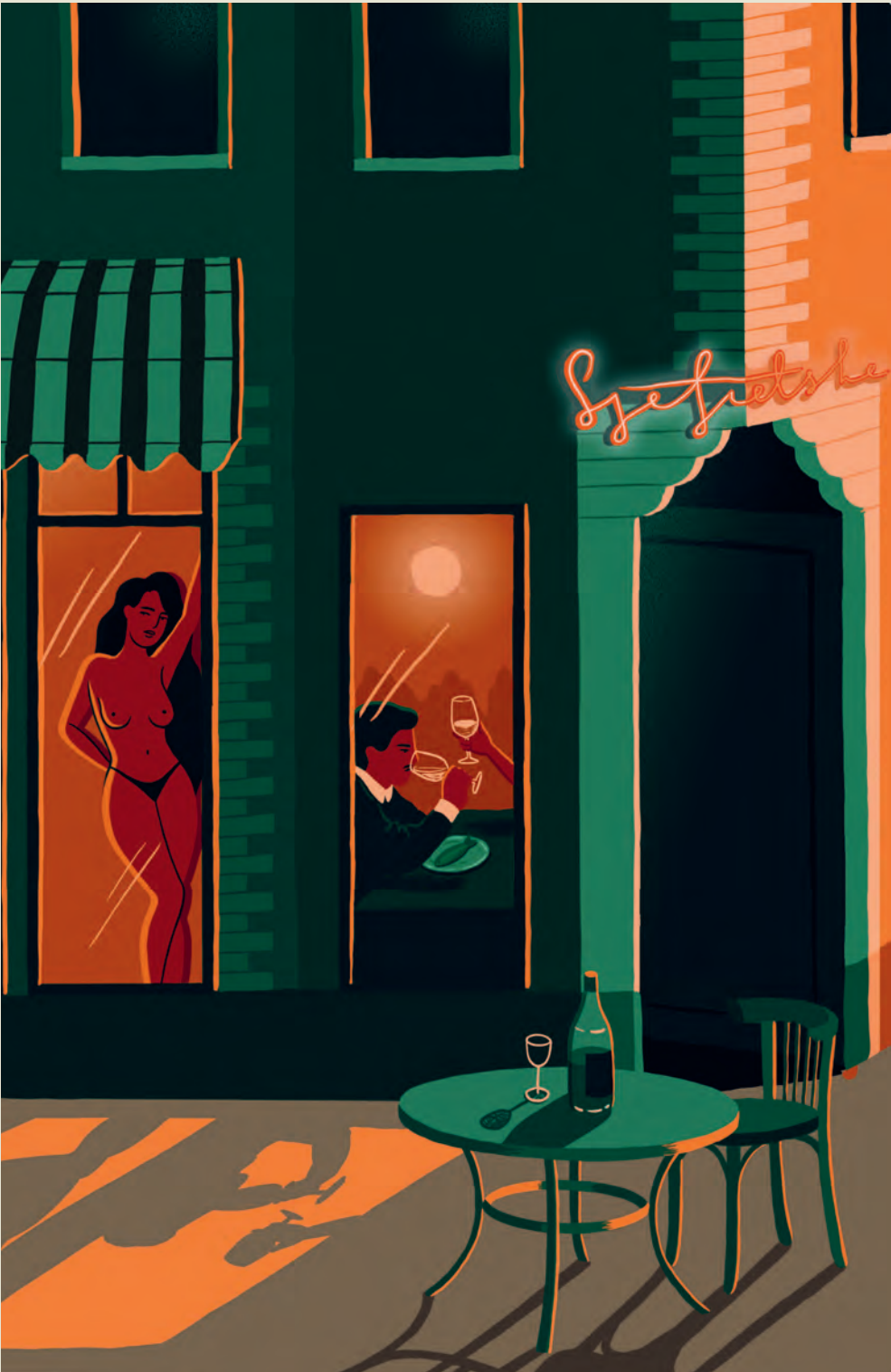


Szegetshe

CEVICHE

INHOUD

5	Er was eens
13	Ceviches
68	De pop-ups
75	Gebakken vis
89	Een echt restaurant
95	Pulpo
108	Open
113	Sides & extra's
125	Desserts & cocktails
141	Basisrecepten
149	Salsa's, oliën & sauzen
174	Register



ER WAS EENS

“’s Lands eerste cevicheria is open’, kopte *Your little blackbook* op 5 juli 2016. Hoe ‘onvoorbereid’ ik mij in dit avontuur stortte bleek wel uit het feit dat ook ik helemaal niet wist dat dit de eerste cevicheria was, voordat ik het, net als iedereen, online las. Misschien is de derde zin van dit (kook)boek ook wel precies de juiste plek om dan nog maar iets op te biechten: Sjefietshe is niet geboren uit een gigantische voorliefde voor ceviche. Zo, dat is eruit. Ik was (en ben) nog nooit in Peru geweest en heb dan ook niet al backpackend door Zuid-Amerika mijn liefde voor ceviche gevonden. Het feit dat ik nu met drie compagnons die heerlijke cevicheria op dat Amsterdamse hoekje heb, kwam puur voort uit opportunisme, een kansje zien én net wat te verveeld vijf dagen per week naar mijn werk moeten.

In die tijd, voor het idee van Sjefietshe geboren was, had ik een blog genaamd *Zwijnen voor de Parels*. Het concept van dit blog was simpel: ik ‘zwijnde’ een avond mee in Amsterdamse keukens in ruil voor een recept waar de chef trots op was; de ‘parel’. Zo belandde ik voor een zijstap van dat blog ook bij

de Pindakaaswinkel, die toen nog niet open was, maar wel al veel furore maakte in de media. Na een hele dag te hebben geholpen met het vullen van potjes pindakaas schudde ik de met pindakaas besmeurde hand van de eigenaar en hadden we een deal. Deze eigenaar was namelijk ook de eigenaar van een saladebar, die hij in het weekend altijd dichtthield omdat zijn klandizie bijna alleen maar doordeweeks bij hem te vinden was. Ik mocht voor 50 euro per dag de zaak van hem huren en daar een pop-up organiseren voor tien weekenden. Wat voor pop-up ik ging doen had ik nog niet bedacht, maar dat dit een leuke uitdaging ging worden stond voor mij wel vast. Over uitdagingen gesproken – aangezien het een saladebar was, was er geen professionele afzuiging en kon ik dus niet bakken, braden of grillen. Lees: geen hamburgers, niet koken op vuur, geen pizza's, geen... tja, wat eigenlijk wel?

Eenmaal thuis zocht ik op het internet naar 'wat kan je koken zonder hitte?'. Ik vond een website die beweerde dat je vis kon garen door hem in een sap te leggen met een bepaalde zuurgraad, bijvoorbeeld van limoenen. Vis garen in limoensap? En dat noemen ze dan ceviche? En volgens sommige (internationale) foodblogs is het 't lekkerste wat ze ooit hebben gegeten? Om in de woorden van Leonardo DiCaprio in *Django Unchained* te spreken: 'You had my curiosity, but now you have my attention'.

Diezelfde dag nog ben ik naar de visboer gegaan voor een stuk kabeljauw. Bij de visboer vroeg ik of hij wist wat ceviche was en merkte ik iets wat mij de komende tijden veel vaker zou overkomen; mensen hebben géén idee waar ik het over heb wanneer ik over ceviche begin en daarnaast hebben ze geen idee hoe ze het moeten uitspreken als ik het woord 'ceviche' dan maar aan ze laat zien. Nog meer geïntrigeerd liep ik met de kabeljauw en een netje limoenen onder mijn arm naar huis om te gaan experimenteren. Vijf bakjes met gesneden kabeljauw erin stonden op mijn keukenblad en elk kreeg een

dosis vers limoensap. De eerste zou ik er na 2 minuten uithalen, de laatste pas na 20 minuten. Grote vraag: zou het limoensap echt zijn magie doen en de vis garen?

Na die 20 minuten was ik *hooked*. (En we laten hier een woordgrapje naar vissen zitten, want de woordgrapjes komen er zo wel aan.) De vis veranderde zienderogen door het limoensap en kreeg 'garing'. De belangrijkste conclusie: ik kon koken zonder hitte en dus zou mijn pop-up zo maar eens door kunnen gaan. Hoog tijd dus om te kijken naar andere belangrijke zaken, zoals een naam voor de pop-up, het concept en de vraag of er überhaupt wel interesse is in zoiets.

De naam werd gelukkig snel gevonden. Ik ging namelijk iedereen met een flinke dosis enthousiasme over mijn nieuwgevonden passie vermoeien met alles wat ik wist over ceviche. Maar zoals ik mijn ervaring al beschreef bij de visboer, werd het er niet beter op bij mijn vrienden, familie of zelfs bij wat bekende chefs en restaurateurs. Mensen hadden vaak geen flauw idee waar ik het over had, en wanneer ik hen het woord hardop liet oplezen kwamen er ontzettend veel en creatieve varianten uit. Het meest gecharmeerd was ik van de platte Amsterdammers die het een poging gaven. Niemand sprak het mooier uit dan de Amsterdamse visboer om de hoek, die trouwens elke keer vond dat zure vis al bestond; dat heette namelijk een rolmops. Ceviche werd *sje-fiets-he* zodat het voor iedereen duidelijk was hoe het uitgesproken moest worden. Achteraf bezien spreken mensen het nog steeds precies uit zoals ze het willen, en dat is natuurlijk helemaal goed.

Sjefietshe is ceviche op z'n Amsterdams, en daar was gelijk ook het concept geboren. Claimen dat we authentieke ceviche gaan maken leek mij niet handig of haalbaar als Hollandse jongen die nog nooit in Peru was geweest. Ceviche op z'n Amsterdams, dat moest het worden.









CLASSIC CEVICHE

Hoe vrij wij in het restaurant ook naar het gerecht ‘ceviche’ kijken, we kennen en respecteren natuurlijk de Zuid-Amerikaanse roots. Om ergens meer mee te kunnen ‘experimenteren’ moet je de basis goed in de vingers hebben. Dit is onze classic ceviche. Deze ceviche komt het dichtst bij een ceviche zoals je die in Peru zou eten.

VOOR **4 personen**

BEREIDING **15-20 minuten**

INGREDIËNTEN:

400 g doradefilet, ontveld
 200 ml leche de tigre limoen
 (zie blz. 144)
 1 bosje koriander
 ½ rode ui, in fijne snippers
 60 g chulpe mais, geroosterd
 (zie blz. 147)
 2 afgestreken eetlepels
 citrus-salsa (zie blz. 153)
 4 eetlepels aji amarillo-olie
 (zie blz. 159)
 snufje Maldon-zout

EXTRA NODIG:

blender

Snijd de visfilets in blokjes van 1 bij 1 centimeter en doe 360 gram hiervan in een kom. Pureer de overgebleven 40 gram vis samen met de leche de tigre in een blender helemaal glad.

Snijd de koriander inclusief de steeltjes ragfijn en doe ze samen met de helft van de ui en helft van de mais bij de vis in de kom. Voeg al het vocht uit de blender en de 2 eetlepels salsa toe en meng goed. Belangrijk is dat alle vis onder het vocht ligt: laat hem zo 4 minuten garen. Na die 4 minuten roer je het geheel nog een keer goed door.

Verdeel het vismengsel over 4 (diepe) borden of kommen. Schik de overgebleven rode ui en mais over de borden en maak het geheel af met 1 eetlepel aji amarillo-olie per bord plus een snufje Maldon-zout.



THAISE CEVICHE

Het mooie van ceviche is dat je er ontzettend veel kanten mee op kan. Waar de voorgaande ceviche klassiek is, zit deze al meer in de creatieve hoek. Amsterdam is een stad vol met culturen die we allemaal middels ceviche kunnen ontdekken. Vis wordt overal gegeten en (zeker in het verleden) overal geconserveerd. Wij kunnen dus overal onze inspiratie vandaan halen, zoals voor dit recept uit Azië.

VOOR **4 personen**

BEREIDING **15–20 minuten**

INGREDIËNTEN:

400 g doradefilet, ontveld
 60 ml kokosmelk
 140 ml leche de tigre limoen
 (zie blz. 144)
 1 bosje koriander
 ¼ ananas, schoongemaakt
 ½ rode ui, in snippers
 1 limoen, doormidden gesneden
 snufje Maldon-zout
 1 bospeen, geschrapt
 60 g cashewnoten
 4 eetlepels aji amarillo-olie (zie blz. 159)

EXTRA NODIG:

blender

— Snijd de visfilets in blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter. Pureer 40 gram van de visblokjes samen met de kokosmelk en de leche de tigre in de blender helemaal glad.

— Snijd voor de ananassalsa de helft van de koriander met de steeltjes ragfijn en de ananas in kleine blokjes. Vermeng de gesneden koriander en ananas met de ui en de rasp van een halve limoen. Voeg een snufje zout toe en roer alles nog even door.

— Snijd de bospeen in flinterdunne plakjes en snijd deze daarna in driehoekjes. Zie de afbeelding als voorbeeld.

— Doe de achtergehouden 360 gram vis in een kom en voeg het mengsel uit de blender hierbij. Meng goed en zorg dat alle vis onder het vocht ligt. Laat hem 5 minuten garen. Verdeel de vis met het vocht evenredig over vier borden en verdeel ook de ananassalsa hierover. Schik de cashewnoten en worteldriehoekjes speels op de borden. Rasp de schil van de overgebleven halve limoen over de borden en garneer vlak voor het serveren met de blaadjes koriander.