

Bram Hahn



WERELDGERECHTEN

Karin Luiten biedt inspiratie in de strijd tegen koken uit pakjes en zakjes

CULINAIR

Treurdozen

Als er in Nederland één kookboekenauteur is met een geheel eigen en consequente stijl en aanpak, dan is het Karin Luiten. Ze heeft al jaren een populaire kookrubriek in dagblad *Trouw* en bracht onlangs haar twintigste kookboek uit. Onder de naam *Koken met Karin* en steevast gehuld in rode jurk, voert zij al jaren vrolijk maar vasthoudend strijd tegen de kant-en-klaarindustrie die de consument liefst ziet eten uit pakjes en zakjes. Karin demonstreert keer op keer dat het niet moeilijk is om zonder al die fabrieksellende gezonde en heerlijke gerechten te maken.

In haar jongste boek – voor het eerst in eigen beheer uitgegeven – heeft ze een zeer originele leidraad gekozen. Karin verzamelde alle dozen Knorr Wereldgerechten en gaf daaraan haar eigen interpretatie zonder de inhoud van die dozen te gebruiken. En overigens ook zonder de naam Knorr te noemen. Want ze ergert zich dood aan die dozen, die een

gerecht beloven 'met lekker veel groente, meer dan 200 gram p.p.', maar meestal alleen twee zakjes poeder (saus en kruidenmix) bevatten en een zakje rijst of noedels. De groenten en het vlees of de vis moet je er nog bij kopen. En vaak bevatten die sausmixen ook nog eens bizar veel zout.

Die treurdozen vormen de

ene leidraad, Luitens eigen reizen over de wereld de andere, want overall waar ze ooit was – van Martinique tot Japan en van Letland tot Suriname – deed ze culinaire inspiratie op die in het boek *Wereldgerechten in 115 recepten* is samengebracht. Anders dan haar aanklacht tegen pakjes en zakjes wellicht doet vermoeden, is

Karin helemaal niet star. Als er een goede reden is om een authentiek recept enigszins aan te passen, doet ze dat. Bijvoorbeeld door de *ricotta salata* in dit recept voor pasta alla Norma deels te vervangen door pecorino, omdat deze gezouten, gedroogde ricotta in Nederland moeilijk te krijgen is.

Kneus 2 teentjes knoflook en fruit ze in een hapjespan in een scheut olijfolie. Snijd 2 aubergines in dobbelsteentjes. Haal de knoflook uit de pan en roerbak de aubergine 10 minuten in de olie. Voeg 500 gram rijpe, in stukken gesneden tomaat toe, plus peper en zout en laat sudderen terwijl u 400 gram penne kookt in gezouten water. Giet de pasta af, vang wat kookwater op. Meng de pasta door de aubergines en voeg 3 eetlepels kappertjes, een handje gesneden basilicumblaadjes en 25 gram geraspte pecorino toe. Roer door, voeg eventueel wat kookwater toe. Schep op het bord en verdeel 100 gram ricotta en de rest van de pecorino over de pasta.