De tafel van vier

Toetje van eigen deeg

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week geeft Jigal Krant een eigen draai, mét bronvermelding, aan **bucatini met pindasaus**.

In een restaurant in Noord kregen mijn tafelgenoot en ik gerechten geserveerd die me bekend voorkwamen. We hadden twee Midden-Oosterse desserts besteld die ik buiten de Levant nog nooit op een menukaart was tegengekomen. Het duurde een hap of drie, maar toen viel het kwartje: we aten toetjes uit mijn eigen kookboek *TLV*.

De chef had een avondje vrij, maar onze serveerster bevestigde mijn vermoeden. Uit de keuken haalde ze een versleten exemplaar van *TLV* tevoorschijn. Het stond bol van de post-its. De pagina's met de recepten van onze desserts zaten onder de vlekken. Een nieuw hoogtepunt in mijn schrijverscarrière, dat we vierden met een drankje.

Blogs en menukaarten

Bij het afrekenen bekroop me toch een licht wrang gevoel. Grappend stelde ik voor om een bedrag aan provisie in mindering te brengen. Dat gebeurde natuurlijk niet. Ik betaalde voor toetjes van eigen deeg.

Collega's die ik over het voorval vertelde, bleken soortgelijke ervaringen te hebben. Ze waren hun eigen recepten tegengekomen in kookboeken en op foodblogs of menukaarten. Geen probleem, vond iedereen, zolang het maar met bronvermelding gebeurt. Ere wie ere toekomt.

Het goede voorbeeld dan maar: de inspiratie voor mijn pastarecept met pindasaus deed ik op in Chez Nina, het onvolprezen restaurant van foodblogger Nina Olsson. Nina bereidt haar versie met palmkool, ik de mijne met spinazie en zeekraal.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Ingrediënten voor 4-6 personen

- 2 volle el pindakaas
- 2 el ketjap manis
- 1 el rijstazijn
- 1 tl bruine basterdsuiker
- 1 tl sambal
- 100 ml kokosmelk
- 400 g bucatini
- 2 grote sjalotten, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 2 tl geraspte gember
- 1 rode chilipeper, zaadlijsten verwijderd en grof gehakt
- 400 g spinazie, grof gehakt
- 100 g zeekraal, grof gehakt
- 3 el plus 1 tl pijnboompitten
- pul biber

Bucatini met spinazie, zeekraal en pindasaus

Verhit de pindakaas, ketjap, rijstazijn, basterdsuiker, sambal en kokosmelk in een steelpan op middelhoog vuur. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Verdun zo nodig met een scheutje water. De pindasaus mag net wat dikker zijn dan je gewend bent. Zet het vuur uit en doe de deksel op de pan.

Kook de bucatini in een pan goed gezouten water beetgaar en rooster de pijnboompitten licht. Verhit intussen een scheut olijfolie in een hapjespan en fruit de sjalotjes, knoflook, gember en chilipeper op matig vuur. Voeg de spinazie toe als de sjalotjes glazig zijn en zet het vuur hoog. Roer regelmatig. Als de spinazie geslonken is (en de pasta bijna gaar) mogen de zeekraal en de pijnboompitten erbij (bewaar 1 tl om te garneren).

Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Hou warm op laag vuur.

Giet de pasta af en voeg, met wat aanhangend kookvocht, bij de spinazie. Roer de pindasaus erdoorheen en verdeel over diepe borden. Garneer met pijnboompitten en pul biber.