Jigal Krant

Kanen met nesjomme **Pesto alla Genovese**

Maar weinig mensen weten wat een gotspe nou precies is. Een 'onbeschaamde brutaliteit' noemt de Van Dale het, maar dat is slechts de helft van het verhaal. Wat wij Jidden de wereld hebben geschonken (het woord is niets anders dan een verbastering van het Hebreeuwse goetspa), is de ongegeneerde *dubbele* brutaliteit. Kijk, als je met je fiets door de Kalverstraat scheurt, dan is dat een brutaliteit. Maar als je daarbij onafgebroken je fietsbel laat rinkelen, omdat al die irritante voetgangers zo in de weg lopen... kijk, dán wordt het een gotspe. Onaangekondigd komen aanzetten op vrijdagavond en ongevraagd aanschuiven aan de sjabbattafel is behoorlijk brutaal, maar *gotspedik* is het niet. Dat wordt het als de ongenode gast in kwestie vervolgens gaat zitten mopperen dat de porties te klein zijn. Het is me meer dan eens overkomen.

Pesto dan. Want daar wil ik het met u over hebben. De beroemde saus is gemaakt van vijf ingrediënten: basilicum, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, knoflook en olijfolie. Al eeuwen een winnend recept. Niets meer aan veranderen. Maar helaas, de moderne mens is druk. Of lui. En dus verkoopt de supermarkt kant-en-klare groene sausjes die door moeten gaan voor pesto. De vreemdste ingrediënten zitten erin. De kosjere winkels verkopen een potje van Shneider's met daarin zonnebloemolie, cashewnoten, suiker en rijstmeel. Kaas ontbreekt, de pesto is parve. Het is een brutaliteit van jewelste, maar de echte gotspe komt op naam van Jamie Oliver. Je weet wel, de televisiekok (géén chef!) die ons heeft geleerd hoe simpel en bevredigend het is om zelf te kokkerellen. Alleen Jamie houdt minstens zoveel van zijn bankrekening als van zijn keukengerei en brengt al jaren zijn eigen *prefab* pesto op de markt. Dat is al een gotspe op zich. En wat stopt de zelfbenoemde messias van het eerlijke, authentieke Italiaanse koken in zijn potjes? Cashewnoten. Amandelen. Kappertjes. Peterselie. Tijm. Zonnebloemolie. Van pijnboompitten geen enkel spoor. Een dubbele gotspe. Culinaire puristen (voedsel is na godsdienst de voornaamste voedingsbodem voor fundamentalisme) zweren bij hun vijzel. Pesto, zo onderwijzen ze betwetend, betekent 'fijngestampt' en dus dienen de ingrediënten te worden verbrijzeld met een granieten stamper. Laat je niets op de mouw spelden! Toevallig heb ik het *Handwoordenboek Italiaans-Nederlands* van Van Dale op de plank staan (nee, dit is geen gesponsord stukje) en daarin staat dat *pestare* net zo goed 'vermalen' kan betekenen. Dus hup, gooi die ingrediënten in de keukenmachine of zet de staafmixer erop. Het is resultaat is er niet minder om.

Ingrediënten

flinke bos basilicum (ongeveer 100 g)
een punt grana padano (Mouwes)
pijnboompitten (ongeveer 120 g)
drie flinke tenen knoflook
superieure olijfolie (ongeveer 200 ml)
zout en peper

In Genova, Genua, de bakermat van de pesto, gebruiken ze 24 maanden oude Parmezaanse kaas en pecorino, een oude schapenkaas. Helaas zijn beide kazen niet kosjer verkrijgbaar, dus moeten wij ons tevreden stellen met grana padano.

● Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en laat afkoelen.

● Breek de kaas in stukken en maal met de knoflook goed fijn in de keukenmachine. Voeg de blaadjes basilicum toe (niet de steeltjes) en laat de machine nog even draaien. Doe daarna de afgekoelde pijnboompitten erbij en vermaal tot een grove, nog droge pesto.

● Voeg terwijl de keukenmachine aanstaat zoveel olijfolie toe dat er een mooie saus ontstaat. Let op dat de pesto niet te glad en te dun wordt. Breng op smaak met zout en peper.

● In Genua serveren ze hun pesto met trenette, een dun soort lintpasta. Je kan ook linguine, fettuccine of desnoods spaghetti gebruiken. Dan heb je eigenlijk al genoeg. Het ziet er misschien wat kaal uit, maar bij nader inzien is het pasta met vijf verschillende ingrediënten. De Genuezen doen er vaak nog sperzieboontjes en blokjes aardappel door.

recepten@niw.nl

NIW7439_Recept.indd 1 02-07-14 15:52