

Paula Alonso (36) heeft Argentijnse ouders, is in Moskou geboren en heeft Spaans, Italiaans, Libanees en Frans bloed. Sinds zes jaar woont ze in Nederland en naast haar werk als schilder heeft ze haar eigen cateringsbedrijf: La Picaza. Daarvoor maakt ze Argentijnse empanadas, zodat iedereen haar passie voor eten kan proeven.

‘Eten delen is  
liefde geven’





## Canelones à La Rossini

### BEREIDING

Fruit de uien. Kook de spinazie, giet af en snijd deze fijn. Meng de spinazie met de ricotta, Parmezaanse kaas, de gefruite uien, walnoten, peper, zout en nootmuskaat. Leg het mengsel op de pannenkoeken, rol ze op en leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal. Verdeel de tomatensaus over de pannenkoeken, gevolgd door de Béchamelsaus. Bestrooi met Parmezaanse kaas en gratineer de canneloni 20 minuten in de oven. Meteen serveren en opeten! UIT '1080 RECIPES' (€ 39,95, UITGEVERIJ PHAIDON PRESS, WWW.PHAIDON.COM).



### INGREDIËNTEN

- 12 pannenkoeken
  - 300 g spinazie
  - 300 g ricotta
  - 2 uien, gepeld en in blokjes gehakt
  - 100 g walnoten, grof gehakt
  - peper en zout
  - nootmuskaat
  - 50 g Parmezaanse kaas
- Voor de saus:
- 500 ml tomatensaus
  - 500 ml Béchamelsaus
  - 150 g Parmezaanse kaas



Zeezout.

**1 Wat is je eerste herinnering aan eten?** "Dan denk ik aan de tijd dat ik heel klein was, toen ik heel vaak bij mijn oma's was. Mijn Italiaanse oma Giuseppa en mijn Franse oma Dolores. Ik kan nog steeds de heerlijke smaak van minestrone proeven, van warm brood met huisgemaakte paté de foie."



Rode pepervlokken.



Knoflookstreng.

**2 Wat wil je mensen leren over eten?** "Eten delen is liefde geven. Alles wat rond het eten gebeurt, vind ik interessant. Eten zou het perfecte middel kunnen zijn om de band tussen mensen sterker, dieper of gewoon mooier te maken."

**3 Wat is de beste les die je hebt geleerd over eten of koken?** "Het klinkt misschien een beetje raar, maar je moet nooit boos zijn als je kookt en je moet het ook niet op de automatische piloot willen doen. Elk gerecht verdient je aandacht en *devotion*. Zelfs als je het al duizend keer hebt gemaakt. Alles wat je tijdens de bereiding in het eten stopt, proeven mensen zeker aan tafel. Dat heb ik van mijn zoon Jaime geleerd. Hij zegt: 'Altijd met passie koken, mama, altijd!'"





Door Paula gemaakte empanadas, gepresenteerd zoals je ze krijgt als je ze bestelt via de website [www.lapicaza.nl](http://www.lapicaza.nl)

#### INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

- 500 g tarwebloem
- zout
- water

Voor de vulling:

- 100 g margarine
- olie
- 1 kilo uien, gepeld en grof gehakt
- 500 g gehakt (niet te fijn)
- 1 tl zoet paprika-poeder
- ½ tl rode pepervlokjes
- ½ tl komijnpoeder
- 1 ei, losgeklopt



## Empanadas Carne Suave (30 stuks)

### BEREIDING

Maak een dag van tevoren de vulling voor het deeg. Verhit de olie en bak de uien tot ze zacht en sappig zijn. Bak in een andere pan het gehakt met de kruiden tot het bruin is. Meng het daarna met de uien en laat het een nacht in de koelkast staan. Meng voor het deeg de bloem met wat zout en een beetje water in een kom. Kneed de margarine erdoor en voeg beetje bij beetje wat meer water toe tot je een soepel deeg hebt. Maak hiervan een bol. Doe de bol in een kom, dek 'm af en laat deze een paar uurtjes in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit met een deegroller of met behulp van een pasta-machine. Maak plakken van 2 mm dik en snijd er rondjes van 14 cm doorsnede uit. Schep wat van de vulling op elk rondje, klap ze dubbel, druk de randen dicht en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Zet de oven op 180 °C en bak de empanadas in 20-25 minuten mooi bruin.

**4 Wat is je favoriete gerecht?** "O, ik heb er heel veel! Maar een van mijn echte favorieten is een traditionele Argentijnse barbecue, een *asado a la estaca*. Dan wordt er midden op het land een groot vuur met veel kolen gemaakt waar dan grote stukken vlees op worden gegrild. Vooral omdat het altijd een vrolijke betekenis heeft; vrienden en familieleden die samen komen, heel veel geklets en gelach, rode wijn, vers gebakken brood. Kortom, *perfecto!*"

Groene olijven.

**5 Wat zijn je eigen favoriete recepten?** "De bereidingswijze voor empanadas is in elke streek anders. In het noorden van Argentinië worden ze gefrituurd, in het zuiden doen ze er garnalen in. In La Pampa, een gebied buiten Buenos Aires, gebruiken ze het beste vlees, gekookt ei, groene olijven en heel veel witte uien. En van mij krijg je het recept voor empanadas met een zachte vleesvulling: Empanadas Carne Suave. Een ander recept is voor een gerecht dat iedereen in Argentinië kent: Canelones à la Rossini. Als een Argentijn heimwee heeft, maakt hij dit."

**6 Wat staat er altijd bij jou in de ijskast?** "Champagne. Om altijd iets te kunnen vieren!"



Witte uien.



Oregano.

## 7 Wat is het grootste verschil tussen Argentinië en Nederland qua eten?

"De smaak van de ingrediënten; dat is niet te vergelijken. De smaak van een tomaat die uit Mendoza komt is echt uniek. Ook de rituelen om het eten zijn anders. Zo besteden we meer tijd aan eten en het genieten daarvan. Zelfs in het drukke centrum van Buenos Aires neemt iedereen de tijd voor een warme lunch met een glaasje wijn."



Argentijnse tapas.

Argentijnse kookboeken.



## 10 Wat zijn je favoriete adressen voor ingrediënten?

"Ik woon in Rotterdam en het aanbod op de markt op de Blaak is erg goed en compleet. Star Market op de Vuurplaat in Zuid heeft ook altijd lekkere dingen. En Little Italy op de Lombardkade, La Española op de Putselaan; er zijn er zo veel..."

## 11 Wie is je grote voorbeeld op culinair gebied?

"Ik heb niet echt een voorbeeld. Maar ik vind koks die met lokale producten werken en een goede, eenvoudige manier van koken hebben het best. Vooral als ze daar een subtiele, verfijnde eigen draai aan kunnen geven."



## 8 Wat kunnen we nog leren van de Argentijnen?

"Nederlanders zouden wat losser en guller met eten mogen omgaan, meer tijd in de keuken mogen doorbrengen en creatiever zijn. En ze zouden minstens één keer per week leuke mensen voor het avondeten moeten uitnodigen."

## 9 Welke 'kookgereedschappen' zijn voor jou onmisbaar?

"Een goed, scherp mes, een deegroller en een pastamachine."



Paula's favoriete kookgerei (Duikelman).



Komijnpoeder, voor in de empanadas.

Pastamachine, onontbeerlijk voor het maken van empanadas (Duikelman).



## 12 Met wie zou je nog graag eens willen koken en wat zou je dan maken?

"Met Maqui, mijn beste vriendin en ex-compagnon van La Picaza. Ik zou met haar op een zondag pasta maken voor onze vrienden en familie. Bijna een Bertolli-reclame; heel cliché, maar superleuk. Ik zou ook graag met Elena, de kokkin van Proef in Rotterdam, willen koken. Zij mag me dan leren hoe je die chocoladetaart, scones, soepjes en marinades maakt." **C**