

Tutti frutti

Paëlla, bouillabaisse, frutti di mare... Het zijn klassiekers in Zuid-Europa, die nóg iets gemeen hebben: ze hebben last van een identiteitscrisis. In hun culinaire paspoorten vinden we de Spaanse, Franse en Italiaanse nationaliteit, maar de (heilige) receptuur is grenzeloos. Koks variëren rijkelijk met de ingrediënten in de rijst, soep en pasta, gelijk hebben ze. Toch zou ik deze vrijkokers graag aan hun sloof trekken: wees creatief met je ingrediënten! Weg met dat kant en klaar vispakketje. Kies heilig of denk na over je eigen frutti. Waarom geen Noordzeevruchten in de pasta of vis uit de Lek. Lekker spannend, toch!