

RECEPT

Honing-cheesecake uit Corsica

Ingrediënten (6 personen)

boter
425 gr ricotta
170 gr verse kaas
115 gr honing
2 eieren (L)
1 tl geraspte citroenschil
1 tl vanillesuiker



- Beboter een springvorm van circa 18 cm. Zet hem op een groot stuk aluminiumfolie.
- Vouw de randjes omhoog en verpak de vorm zorgvuldig, zodat er later geen water bij kan.
- Klop kazen en honing glad.
- Voeg eieren en smaakmakers toe en giet het mengsel in de springvorm.
- Zet een rooster (of een ring van verfrommeld aluminiumfolie) in de

- slow cooker en plaats daarop de vorm.
- Schenk zo veel heet water naast de vorm dat die zo'n 2,5 cm is ondergedompeld. Met het deksel erop 2,5 uur op 'high' laten garen - of tot de cheesecake is gesteld langs de randjes, maar nog trilt in het midden.
- Laat de taart in de vorm een nacht opstijven in de koelkast. Snijd voorzichtig in puntjes.

seert ze. 'Voortreffelijk bij gebakken eieren, vis of gestoofd vlees.'

Bij het nakoken met verschillende apparaten valt iets op. Ze zijn niet allemaal even 'slow'. Met andere woorden, de kooktijd kan behoorlijk variëren. Conclusie: leer je crock-pot kennen.

Ook bij het bereiden van risotto sta je normaal gesproken roerend en gietend aan het fornuis gekluisterd. Met de slow cooker niet. 'Het apparaat maakt zo'n goede imitatie dat mijn gasten het verschil met 'echte' risotto meestal niet kunnen proeven,' verklaart de Amerikaanse.

Een risotto uit de slow cooker moet wel op de gebruikelijke wijze worden voorbereid. Dus eerst ge-

einden van de aluminiumfolie soepel uit de schaal. Scicolone: 'Probeer het deksel zo weinig mogelijk tussendoor op te tillen. Daardoor verliest de slow cooker namelijk veel warmte. Als je het doet, neem dan wat extra kooktijd, zo'n 20 minuten per kijkje.'

In huize Scicolone krijgt de crock-pot weinig kans om af te koelen. Michele liet haar oog vallen op een ander groot culinair land. Begin dit jaar was het tijd voor een opvolger: *The French Slow Cooker*. Francofielen met een zwak voor klassieke cassoulet (bonenstoofpot), bouillabaisse, rillettes (een smeug vleesmengsel) en Provençaalse gehaktballen in een geurige

tomatensaus, kunnen hun hart ophalen. Ook minder uitgeproken slowrechten komen aan bod. Een greep uit deze heerlijkheden: aard-



Uit de slow cooker: Polenta met tomaten en gehakt; pasta met tomatenvleessaus; rundvlees 'Scicolone' gestoofd in barolp met groente en aardappelgnocchi; chocoladetruffelcake.

daar waar je op de traditionele manier begint lepel voor lepel bouillon door de rijst te laten opnemen, kieper je nu het rijstmengsel, wat peper, eventueel zout en het resterende kookvocht in de slow cooker. Na circa 1 à 1½ uur op stand 'hoog' is de rijst zacht en de vloeistof geabsorbeerd. Eventueel een keer tussendoor roeren. Verrijk met een klontje boter en rasp er Parmezaanse kaas over. Serveer.

Tijdens het kokerellen met de crock-pot viel Scicolone van de ene verrassing in de andere: 'Een waarvan ik nooit had gedacht dat het in de slow cooker kon, kwam er verrukkelijk uit. Zalm, heilbot en frittata (de Italiaanse omelet), waren na een uurtje perfect.' En stop ook eens zeebanket, paprika's gevuld met kalkoen, prosciutto en kaas, of bloemkool met rozijnen en pijnboompitten in de pot.

Bij polpettone, vleesbrood, tipt ze hoe je het gehakt ongeschonden uit de diepe schaal haalt: vouw een flink stuk aluminiumfolie overlappend door het midden. Plaats in de binnenschale en druk aan tegen de bodem en de zijanten. Leg het gevormde gehaktmengsel er op en giet er saus of jus bij. Als het vleesbrood gaar is, til je het aan de uit-

appel-kruidengratin, geroosterde rode-bietensalade met roquefort en walnoten, Marokkaanse groentecouscous, spinaziesoep met gepocheerde eieren en boerenpaté.

Ook au bain-mariebereidingen behoren tot de mogelijkheden van het elektrische petroleumstel. Zo maakt Scicolone onder meer kippenlevermousse, hartige taart, crème caramel en een crème brûlée. Ze heeft zelfs recepten voor soufflés. We kunnen kiezen uit kaas, geitenkaas en walnoten, spinazie en een zoete variant met sinaasappelsap en grand marnier. Scicolone: 'Slow-cookersoufflés blazen minder dramatisch op dan die uit de oven, maar ze hebben precies de smaak en delicate textuur die je van een soufflé verwacht.'

Voor zoetekauwen zijn er nog meer langzame opties. 'Chocoladetaart zonder bloem, puddingen en gepocheerd fruit zijn fool-proof,' schrijft Scicolone. 'De vuchtige, zachte hitte is bijzonder lief voor cheesecakes. Die worden zijdezacht.' Probeer haar Corsicaanse kaastaart en kijk of ze overdrift. Heb je geen slow cooker of is hij te klein? Bak hem dan au bain-marie in een braadslee circa 1 uur op 150 graden. ■



Michele Scicolone

De menukaart wordt op je tafel geprojecteerd



FOTO MARCO DE SWART

dames reiziger

De dames Reiziger testen elke week een restaurant. Dit keer is het de beurt aan Izkaya in Rotterdam.

W ie in Nederland innovatief wil eten, moet naar Rotterdam, naar Izkaya. Daar worden de gerechten op je tafel geprojecteerd, en bestel je met een muisklik je eten. Het klinkt als pure toekomstmuziek. Maar ook als alles wat je niet wilt als je uit eten gaat.

'Je wilt toch juist een beetje persoonlijke aandacht, van een leuke ober liefst?' peinst de ene dame. 'Toch hebben ze een prijs voor de beste gastvrijheidsformule gewonnen,' weet de andere dame. En dus pakt ze de kleine Reizigers in, die als typische beeldscherm-pubers de interactieve kwaliteiten van Izkaya mogen beoordelen. We dirigeren het kroost naar de brode glazen pui waarachter gezichten blauwig oplichten door het licht dat van de tafels weerkaatst. Het ziet er binnen intrigerend uit. De ruimte is donker, veel zwart en nachtblauw. We worden vriendelijk ontvangen en naar de eerste verdieping gedirigeerd. Daar zitten we aan een spectaculair uitgelichte tafels, waarop, vanuit een beamer boven ons, waterlilies in een vijver zijn geprojecteerd. Een aardig meisje legt uit hoe we met onze muis een keuzemenu kunnen bedienen: daarmee verander je je tafelfleed met één klik in de woestijn of een Japanse prent. Op de zachtroze verlichte borden worden na een muzikale gerechten geprojecteerd: *small dishes* (€6,50-€10) en *medium dishes* (€12,50-€17,50), van Japanse sushi tot Indiase curry. Ieder bestelt voor zich, en wanneer hij wil.

We kunnen alles delen, stelt het vrolijke meisje gerust, dus bestellen we. Eerst sushikaya (€11,50), tien lekkere nigiri en maki sushi. Een salade van kleingesneden gerookte eend met peer, komkommer, munt en dadel. (€9,50). Chicken yakitori, drie spiesen met maïs geroosterde kip, paprika en rode ui (€12,50). En als bijgerechten edamama, de lekkere Japanse sojabonen (€4), rijst (€3,50) die niet plukt en dus niet met de bijgeleverde stokjes kan worden gegeten, en pittige kroepoek (€3,50). Heel

wat, zou je zeggen, maar zo op. Dan merken de kinderen pas hoeveel honger ze hebben. Er wordt lukraak besteld, en de dames verliezen het overzicht. Zo komt er twee keer rib eye op een hot stone (€17,50), een portie sissend hete - maar flauwe - speklapjes met gemmer (€8,50), en ook nog een kleine portie sushi (€6,50). We drinken verse muntthee en jasminthee (€6,50), een mooie thee-bloem die zich in een glazen pot openvouwt. Ondertussen stromen de eerste 'like's binnen op Facebook, waarop meteen een foto van de tafel is gepost. We krijgen een prikker met gefrituurde, kruidige tempura-gamba's (€8,50) - heerlijk! - en pannenkoekjes waar je gekonijste (flauwe) eend en groente in kunt rollen (€16,50). De dames begint het te duizelen. Helemaal als ze op de rekening, die ze op het tafelblad kunnen oproepen, de teller zien oplopen.

Ondertussen spelen we zeeslagje op het tafelblad en gieren via de webcam mee in de keuken. Het tafelblad verschiet telkens van kleur, de muziek nodigt ook niet meteen tot priten uit. Toch is dat waar meisje Reiziger naar verlangt: 'In een restaurant heb je toch goede gesprekken met elkaar?' Maar zelfs bij het toetje, een heerlijke brownie met choco-ijs (€6,95) en chocolademousse met amarenekersen (€6,75), komt dat er niet van. Te veel afleiding. 'Rotterdam is wel mooi,' verzachten de Reizigers, terwijl ze zich vergapen aan de wolkenkrabbers van het Weena.



Izkaya, Lijnbaan 40-42, Rotterdam, 010 2810910. We betaalden €40 per persoon.