

In Iran heeft elk gerecht zijn eigen rijst

De Iraanse keuken behoort tot de oudste ter wereld. Het zijn vooral de verfijnde smaakcombinaties die deze keuken zo speciaal maken. Ieder gerecht heeft een eigen bijpassende rijst, vertelt Azar, eigenaresse van restaurant Teheran in Amsterdam.

Bij sommige schotels serveer je rode bessenrijst en bij andere bijvoorbeeld rijst gemengd met tuinbonen. Om te weten welke rijst past bij welk gerecht is een workshop koken bij Azar een *must*. Sinds 2004 geeft ze in haar restaurant ook kooklessen. Met veel succes. Elke maandagavond en zondagmiddag geeft zij les aan mensen die het leuk vinden om grenzen te verleggen en zich te storten op de Oriëntaalse keuken. Want de culinaire kennis van Azar strekt zich inmiddels uit over het hele Midden-Oosten. Ook voor vegetarische gerechten draait zij haar hand niet om.

Gerechten reageren op liefde en enthousiasme volgens Azar, eigenaresse van restaurant Teheran.

Kooklessen zijn vaak erg duur. Azar wil graag iedereen de kans geven om te leren koken en houdt haar prijs bewust laag. Vanaf 25 euro kun je al aan de slag. Een workshop duurt een hele middag of avond en na afloop volgt als een gezamenlijk maaltijd. Vaak kunnen mensen niet geloven dat ze alles echt zelf

hebben klaargemaakt, zo professioneel ziet het eruit en het smaakt of er een engeltje over je tong...

Tijdens een workshop kookt Azar nooit dezelfde schotels. Zij stemt haar menu af op de jaargetijden en haar eigen stemming. Zij wil mensen laten zien dat het mogelijk is om met eenvoudige ingrediënten de lekkerste maaltijden te maken. Ui en knoflook vormen de basis, aangevuld met saffraan. Vers en authentiek zijn sleutelbegrippen in Azars keuken. Voedsel uit blik komt er niet in. Verder is alles handwerk. Azar gruwet van machines. Groenten snijd je met een mes, mixen doe je met een spatel en hoeveelheden meet je af met kopjes en theelepels.

Maar het allerbelangrijkste is dat je lacht naar de gerechten, verklaart Azar het geheim van haar succes. Gerechten reageren op liefde en enthousiasme. Zelf zingt zij altijd onder het koken en meestal doen de cursisten spontaan mee zodat de hele keuken galmt van het gezang. Dat komt niet alleen de sfeer ten goede, maar ook de gerechten. Als de stemming in de keuken slecht is, smaakt het eten evenmin. Ieder gerecht verdient oprechte aandacht en als je dat geeft, lukt het koken altijd.

● Zie voor meer informatie www.persian.nl, mailen kan ook info@restaurantteheran.com of bellen: 06 • 30538181.

