



# SPUNTINO

TROOSTRIJK ETEN (NEW YORK STYLE)

RUSSELL NORMAN

Fotografie door JENNY ZARINS



Karakter Uitgevers B.V.

# WANDELEN

West Village, Greenwich Village,  
Meatpacking District

43

Little Italy,  
NoLiTa, SoHo

109

Lower East Side,  
Chinatown, TriBeCa

179

Williamsburg

239

# ETEN

## Brunch

25

## Spuntini & toast

49

## Pizzette

85

## Salades & dressings

115

## Sliders

159

## Visgerechten

185

## Vleesgerechten

217

## Desserts

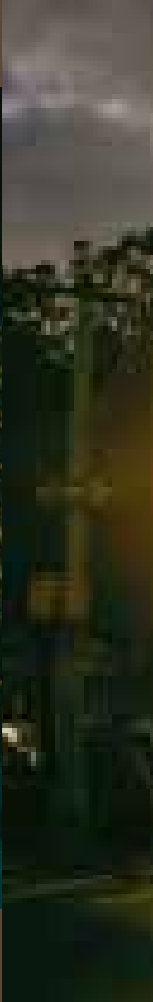
245

## Drankjes

279











Dankzij de politiefilms en slechte tv-series uit de jaren zeventig was ik al jaren verliefd op New York voordat ik de stad voor het eerst bezocht. Op afstand was het een betoverende plek die me steeds meer intrigeerde. Ik had nooit eerder een stad als persoon gezien, maar deze leek levendig, fysiek, zelfverzekerd, arrogant, ontwikkeld, gevaarlijk, sexy en elegant tegelijk. Toen ik in 1999 eindelijk landde op de luchthaven John F. Kennedy begon ik volledig geobsedeerd te raken. Tijdens de vlucht was ik onevenredig nerveus, maar niet door de gebruikelijke vliegangst. Ik was zenuwachtig omdat ik eindelijk de stad zou zien waar ik al zolang verliefd op was. In de taxi vanaf de luchthaven hoorde ik Gershwin's *Rhapsody in Blue* in mijn hoofd, de soundtrack voor de film *Manhattan* van Woody Allan. Het was kansloos, ik was hopeloos verliefd.

Mijn eerste ontmoeting met New York stelde niet teleur. Het is tenslotte de ultieme stad. Deze stad lijkt zijn eigen energie te genereren, en het voelt of je in het centrum van het heelal bent. Opeenvolgende bezoeken versterkten die gevoelens. Naarmate ik bekend werd met het topografische, gastronomische en culturele landschap, gaf de stad zich verder bloot en veroverde mijn hart.

Maar New York is een stad van veel lagen. De buurten en gemeenschappen verschillen sterk van elkaar en ik ontdekte snel waar ik me op mijn gemak voelde. De glamoureuze wereld van de Upper East Side – luxe feesten en winkels aan Fifth Avenue – waren niet mijn ding. Ik herkende mezelf in de stad van Popeye Doyle in *The French Connection* of Travis Bickle in *Taxi Driver*: duister en gespierd, met een flinke dosis jeugd-sentiment. Eerlijk gezegd was ik alleen geïnteresseerd in de stad ten zuiden van 14th Street, waar de hoge gebouwen plaatsmaken voor een intiemer, dorpsers stadsbeeld en waar de straten minder rechtlijnig zijn. Soms stak ik de East River over naar Williamsburg.

Naarmate ik me als toerist verder ontwikkelde, begon ik de stad te zien als een bewoner. Ik keek niet langer bewonderend omhoog naar de wolkenkrabbers, de neonlampen en de monumenten, maar horizontaal naar de straten, de stoepen, de mensen, de winkels, de deuren, de ramen en de bedrijven erachter. Ik begon me ook af te vragen hoe ik de ontastbare ziel van New York in een potje kon vangen en mee kon nemen de oceaan over.

Het idee voor een restaurant ontstond in 2009 tijdens een reis met mijn zakenpartner Richard. Ik vond het grappig dat veel klassieke Amerikaanse gerechten van oorsprong Italiaans waren. Gehaktballen, pizza, macaroni. Ik vroeg me af of mensen in Londen zouden afkomen op een groezelig eettentje met sterke cocktails, Italiaanse/Amerikaanse gerechtjes en bluesmuziek op de achtergrond. Dat idee werd een notitieboek dat uitgroeide tot een businessplan, dat weer uitgroeide tot een project. En toen moesten we alleen nog een plek zoeken.

Als naam koos ik SPUNTINO, het Italiaanse woord voor snack.

In Londen vestigden we ons in Soho, het bastion van de kunstenaars en pleziermakers, en de laatste wijk in Londen waar je openlijk drugs of seks kon kopen. Dat lijkt misschien geen ideale plek voor een restaurant, maar het trok me aan. Zoals de wijk East Village in New York doet denken aan de ranzigheid van de jaren zeventig, zit Soho vol verwijzingen naar de verlopen aspecten van de jaren vijftig.

We kozen een Indiaas restaurant in Rupert Street, in het hart van de Rosse Buurt, en boden direct de vraagprijs. Toen bleef het een paar weken stil. We dachten dat de eigenaar, Mr Jaba, met zijn advocaten sprak, maar hij bleek zich te hebben bedacht en wilde toch niet verkopen. Zwaar teleurgesteld zochten we verder, maar er was geen andere locatie die het gevoel opriep dat je je midden in het gevaarlijke hart van de stad bevond.

Een paar maanden later bedacht Mr Jaba zich weer, hadden we nog interesse? Ik zei meteen ja en we begonnen de pachtovereenkomst over te zetten. Het ging langzaam, maar na een paar maanden kwamen we een datum overeen voor de overname. In november 2010 was het pand van ons en kon de renovatie beginnen. Ik wilde het bestaande pleisterwerk verwijderen om te zien wat eronder schuil ging en dat bleek onverwacht mooi te zijn. We vonden grote stukken met Victoriaanse bakstenen. Een gedetailleerd mozaïek op plafondhoogte suggereerde dat het ooit een melkhandel of vishandel was geweest. Er ging een dakraam verscholen achter de lambrisering en we vonden een stenen boog onder tien centimeter pleister. Het overige interieur vonden we in andere vervallen panden, zoals een houten vloer, een Amerikaans tinnen plafond en meerdere zwanenhalslampen uit de jaren vijftig die ik op de kop had getikt op een vlooiemarkt in West 25th Street. Op een vuilstort in Williamsburg vond Richard blauwdrukken van onderdelen die waren gebruikt bij de aanleg van de New Yorkse metro. Die hebben we ingelijst en opgehangen.

Terwijl chef-kok Rachel O'Sullivan naar New York vloog om eten te proeven, maakten wij het restaurant af met een popcornmachine, een met tin bedekte bar, een EXIT-bord uit een jarendertigbioscoop en twee kauwgomapparaten. Ik vroeg mijn vijfjarige dochter Martha om het woord Spuntino te schrijven en tekende dit in krijt over op de stalen fries. Het is nog altijd (vaag) zichtbaar.

SPUNTINO opende in stilte op St Patrick's Day in 2011. Het is een kleine zaak, met slechts 27 stoelen en wat staanplaatsen. Reserveren leek ons onzin in zo'n kleine ruimte, dus dat kan niet. We hebben nooit een telefoon laten installeren. En zo is het nu nog steeds.

COMMITMENTS  
SUPPORTS





## Pizzetta met venkelsalami, kappertjes en chiliflakes

Venkelsalami (of *finocchiona*) is een van mijn lievelingsworsten. Hij is erg populair in Toscane, waar hij vandaan komt. Het geheim van deze smakelijke *salame* zit hem in de droog gepekelde magere varkensschouder en de vette varkenswang die met venkel op smaak zijn gebracht en een jaar zijn gerijpt. Als je de worst bakt, wordt hij nog lekkerder. De beste kappertjes voor deze pizzetta zijn de verfijnde Siciliaanse variant.

### Voor 1 pizzetta:

- 1 pizzettabodem - zie pag. 86
- 1 eetl. eenvoudige tomatensaus - zie pag. 89 - of tomatenpassata
- 25 g geraspte mozzarella - de harde, goedkope soort
- 4 plakken venkelsalami (*finocchiona*)
- 1 eetl. geraspte Parmezaanse kaas
- 1 theel. kappertjes
- ½ theel. chiliflakes

Verwarm de oven voor op de hoogste stand. Als je een pizzasteen hebt (dit raad ik sterk aan) zet die dan 15 minuten in de oven zodat hij heet wordt. (Een stevige metalen bakplaat is een goed alternatief). Verhit de oven tot minstens 240-250 °C, maar heter mag ook.

Verdeel een dunne laag tomatensaus (of passata) over de pizzettabodem en strooi de mozzarella erover. Leg de venkelsalami erop. Verdeel de Parmezaanse kaas, kappertjes en chiliflakes erover.

Bak de pizzetta 6-10 minuten (afhankelijk van hoe heet de oven wordt) op de pizzasteen tot de randen van de deegbodem borrelen en bruin worden.

# Pizzetta met bloemkool en scamorza

Scamorza is kaas van koeienmelk die eruitziet als mozzarella. Hij komt oorspronkelijk uit Puglia, waar de makers er een bal van vormen die ze vervolgens 'wurgem' met een stuk touw zodat hij de opvallende peervorm krijgt waarin hij wordt verkocht bij delicatessenzaken. Hij smaakt veel sterker dan mozzarella en smelt erg goed op pizza's.

## Voor 1 pizzetta:

1 pizzettabodem - zie pag. 86  
 fijn zout  
 ¼ kleine bloemkool, in roosjes  
 extra vergine olijfolie  
 kleine handvol salieblaadjes, grof gehakt  
 1 teen knoflook, fijngehakt  
 grof zeezout, peper  
 2 sjalotten, in vieren  
 60 g geraspte scamorza  
 30 g gorgonzola

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Breng een pan met water en wat zout op hoog vuur aan de kook. Voeg de bloemkoolroosjes toe en kook ze in een paar minuten gaar. Giet ze af, dep ze droog en leg ze op een bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie en meng de salie en de helft van de knoflook erdoor. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze 5-8 minuten in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Doet intussen de sjalotten in een kleine pan met dikke bodem. Voeg een scheut olijfolie en de resterende knoflook toe en kruid het mengsel met zout en peper. Zet de pan op zeer laag vuur en doe het deksel erop. Roer de sjalotten af en toe zodat ze niet aanbakken. Bak ze circa 8 minuten tot ze zacht en glazig zijn. Zet ze apart.





Zet de oven op de hoogste stand (240-250 °C). Zet tegelijk een pizzasteen of bakplaat in de oven zodat die kan opwarmen.

Verdeel de scamorza gelijkmatig over de pizzettabodem en verdeel de afgekoelde bloemkool erover. Schep de sjalotten over het mengsel en verkruimel de gorgonzola erover.

Bak de pizzetta 6-10 minuten (afhankelijk van hoe heet de oven is) op de pizzasteen tot de randen van het deeg beginnen te borrelen.

## Salade van erwten, feta en radijsjes

Toen deze salade voor het eerst op het menu verscheen, was ik er een beetje verliefd op. Hij was zo vers, verfijnd en smakelijk dat ik hem bijna dagelijks at. Net als de beste recepten, bevat hij weinig ingrediënten en spreken die voor zich.

Gebruik alleen zeer verse erwten (in Nederland van half mei tot half juli verkrijgbaar) en kleine muntblaadjes. Radijzenblad wordt meestal weggegooid, maar dat is onterecht: het is zacht en pittig en verdient een plek op je bord.

### Voor 4 personen:

200 g erwten  
1 krop little gem, gewassen  
6 radijsjes (French Breakfast), gewassen (bewaar het blad)  
1 sjalot, gesnipperd  
kleine handvol muntblaadjes, in dunne repen  
50 g feta, verkruimeld  
6 eetl. citroen-mosterddressing - zie pag. 146

Gebruik jonge kleine erwten rauw. Blancheer grotere exemplaren 30 seconden in kokend water en leg ze dan in ijswater (een kom water met ijsklontjes). Giet af en zet apart.

Verwijder de harde nerven van de sla en snijd het blad in repen. Snijd de radijsjes met een dunschiller in dunne plakken.

Doe de sla en de radijsjes in een grote kom met de sjalotten, erwten, munt, het radijzenblad en de feta. Voeg de dressing toe, meng deze erdoor en serveer de salade direct.





# Salade van bieten, zachtgekookt ei en ansjovis

Het verschil tussen witte ansjovis (vers van de visboer of gemarineerd uit een delicatessenzaak) en de bruine variant die je in blik koopt is zo opvallend dat het lijkt of het om twee verschillende vissen gaat. Italianen hebben er zelfs verschillende namen voor. De eerste zijn *alici* en de tweede *acciughe*. Gemarineerde witte ansjovisfilets zijn lekker als tapas of in salades, maar er is geen alternatief voor de intense smaak van de variant uit blik. Deze is heerlijk zout. Mijn favoriete merk is Ortiz met zijn heerlijke smaak en mooie verpakking.

## Voor 6 personen:

500 g kleine bieten  
2 theel. fijn zout  
2 theel. fijne tafelsuiker  
50 ml rodewijnazijn  
6 middelgrote eieren  
6 eetl. sherry-azijndressing - zie pag. 150  
2 sjalotten, in dunne ringen  
250 g waterkers, blaadjes geplukt en gewassen  
grof zeezout  
50 g bruine ansjovis op olijfolie

Snijd de bieten bij en was ze. Doe ze in een pan met ruim water. Voeg het fijne zout, de tafelsuiker en de rodewijnazijn toe. Breng het mengsel aan de kook en draai het vuur op matig. Vul zo nodig het water aan zodat de bieten bedekt blijven. Kook ze 45 minuten tot 1 uur, afhankelijk van het formaat. Controleer met een scherp mes of ze gaar zijn. Als je geen weerstand voelt, zijn ze klaar.

Haal de gare bieten van het vuur en giet ze af. Schil de warme bieten. Dit is een vies klusje, dus trek handschoenen aan. Snijd ze dan in vieren, doe ze in een grote kom en zet ze apart.

Breng een pan met water aan de kook, voeg de eieren toe en kook ze 6½ minuut. Leg ze dan in ijswater (een kom water met ijsklontjes). Pel de afgekoelde eieren en zet ze apart.

Doe de dressing in de kom met bieten. Voeg de sjalotten en waterkers toe. Keer de ingrediënten een paar keer tot ze goed bedekt zijn, voeg wat zeezout toe (niet te veel, de ansjovis is vrij zout) en verdeel het mengsel over zes grote borden. Laat de ansjovis uitlekken en snijd hem in de lengte doormidden. Snijd de eieren doormidden en leg ze met de repen ansjovis op de salade.

## Salade van puntarelle, venkel en ansjovis

Puntarelle is een winters ingrediënt dat verwant is aan lof. Pluk de lange, gekartelde bladeren als ze jong zijn en lijken op paardenbloembladeren. De smaak is subtiel, licht bitter en de witte kern van de stelen is licht knapperig. De Romeinen bereidden ze met ansjovisdressing, dus dit is een traditioneel gerecht. Koop de jongste puntarelle die je kunt vinden, de bladeren zijn dan malser. Als ze klein zijn, koop je er twee.

### Voor 4 personen:

- 1 krop puntarelle
- 1 venkelknol
- 1 sjalot, in dunne ringen
- 25 g kappertjes
- 4 eetl. ansjovisdressing - zie pag. 151

Snijd de onderkant van de puntarelle en gooi deze weg. Snijd de bladeren schuin in stukken van 3 centimeter. Was ze goed in ijswater (een kom water met ijsklontjes) en droog ze in een slacentrifuge. Wees voorzichtig zodat je de bladeren niet beschadigt. Rustig aan. (Als je geen slacentrifuge hebt kun je trouwens ook een theedoekcentrifuge gebruiken. Leg de blaadjes op een theedoek, pak de punten bij elkaar en draai de theedoek boven je hoofd rond.)

Snijd de uiteinden van de venkel en snijd hem in zeer dunne repen.

Doe de puntarelle, venkel, sjalot en kappertjes in een grote kom. Voeg de dressing toe, meng het geheel goed en serveer direct.

# Salade van sperziebonen, feta en hazelnoten

Het is in deze tijd, waarin we ons bewust zijn van onze ecologische voetafdruk, ironisch dat de meeste 'Franse' sperziebonen in de supermarkt uit Kenia komen. Het is altijd een genot als de zomer aanbreekt en we weer bonen uit de omgeving kunnen kopen.

Hollandse sperziebonen zijn iets dikker dan die uit Kenia en ook feller van kleur – de frisse groene kleur wordt nog opvallender als je de bonen blancheert.

**Voor 4 tot 6 personen:**

50 g gepelde hazelnoten  
 1 theel. karwijzaad  
 1 theel. komijnzaad  
 1 theel. korianderzaad  
 1 theel. zwart sesamzaad  
 grof zeezout, peper  
 fijn zout  
 250 g sperziebonen, uiteinden verwijderd  
 100 g rucola  
 100 g feta, in stukjes  
 4 eetl. citroen-mosterddressing – zie pag. 146

Bak de hazelnoten een paar minuten op matig vuur in een koekenpan met antiaanbaklaag tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Doe het karwijzaad, komijnzaad en korianderzaad in dezelfde pan en bak ze een paar minuten tot de kruidige geur vrijkomt. Let op, want ze verbranden snel. Haal de zaden van het vuur en maal ze in een vijzel. Doe het sesamzaad in dezelfde pan en bak het op dezelfde manier. Maal dit zaad niet.

Meng de hazelnoten en de gemalen en ongemalen zaden met een snuf grof zout en wat peper.

Zet een pan met water op hoog vuur, voeg wat fijn zout toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de sperziebonen toe en kook ze 3-4 minuten tot ze al dente zijn, maar niet te hard. Als ze niet gaar genoeg zijn, hebben ze een onaangenaam mondgevoel. Giet de sperziebonen af en spoel ze af onder de koude kraan. Laat ze goed uitlekken.

Laat de sperziebonen iets afkoelen en doe ze met de rucola, feta en het hazelnotenmengsel in een kom. Voeg de dressing toe, meng het geheel goed en serveer de salade direct.