

De smaak die de andere versterkt

'M isschien kun jij er iets mee', zei Mac en gaf me een tube. 'Taste # 5' stond erop, en 'Umami paste'. Bedacht door de Brits-Italiaanse culischrijfster Laura Santtini. Umami is de Japanse naam voor de 'vijfde smaak', vaak omschreven als 'hartig', waarvan de Japanners uitvonden dat hij bestaat naast zoet,

zuur, zout en bitter. Hij wordt veroorzaakt door glutamaten en heeft de eigenschap vooral andere smaken te versterken. Vandaar dat de industrie hem kunstmatig toevoegt aan allerlei spullen, bouillonblokjes en soep voorop. In bouillonblokjes bijvoorbeeld zit geen vlees of alleen een druppeltje kippenvet, in weerwil van de plaatjes met ossen en struise poulardes.

Maar glutamaten komen van nature voor in allerlei etenswaren, vooral als die gerijpt zijn. Santtini bedacht om daar een condiment mee te maken, een bundeling van hoog-glutamatische ingrediënten: tomatenpuree, ansjovis, zwarte olijven, balsamico, gedroogd eekhoorntjesbrood en Parmigiano Reggiano. En voegde er – je bent Italiaan of niet – knoflook en olijfolie aan toe. En jawel hoor, de pasta gonst door de bek, zoemt rond de tong, vibreert in de wang-

- 1 teen knoflook, geplet
- beetje olijfolie
- 1 blik (400 ml) gepelde tomaten
- 4 eetlepels Thaise vissaus
- ¼ van een bouillonblokje (paddestoelen)
- 12 zwarte rimpelolijven (Griekse)
- 2 eetlepels kappertjes
- 4x100 gram verse MSC-tonijn

zakken. Bijna zoals een snuffje ve-tsin dat doet in Chi-nees eten.

Nu zijn er mensen die denken dat het kunstmatige glutamaat slecht zou zijn en het natuurlijke niet. Geloof ik niet in. Ze zijn identiek. Het gaat om de hoeveelheid.

Santtini's tubes zijn bij ons nog niet te koop, voor zover ik weet.

Geeft niet, dan maken we onze eigen hoog-explosieve saus. Ik serveerde hem bij gegrilde verse tonijn, maar hij hemelt ook allerlei andere zaken op, van groenten tot vlees. De basis is een geconcentreerde tomatensaus: fruit de knoflook in een grote koekenpan in een sliertje olie tot hij kleurt. Voeg de tomaten, het stukje bouillonblok en de vissaus (die vervangt de ansjovis) toe. Druk de tomaten stuk en herhaal dat af en toe tijdens het zachtjes pruttelen. Ontpit de olijven, snijd ze fijn en voeg toe. Spoel ondertussen de kappertjes af met water en laat uitlekken. Laat de saus tot appelmoesdikte inkoken.

Zout de tonijn, verhit een grillpan en grill ze half gaar, als biefstuk. Bakken mag ook. Meng de kappertjes door de saus en geef hem bij de vis. Extra toevoegingen, basilicum of munt, chilipeper, zijn mogelijk.

Onno Kleyn