KLEIN SPANJE *Amaya Gasull Fernández, Rotterdam*

Amaya is een echte Spaanse. Maar ook een slechte – zegt ze zelf. Terwijl haar Hollandse Bart zich in het zweet werkt met vis, tortilla en gamba's, houdt zij haar voetjes zoveel mogelijk van de keukenvloer.

TEKST **MARIJE RAVELLI**
BEELD **JAN DE GROEN**

Een verhit hoofd begroet ons vanuit de keuken. Het is het hoofd van Bart, de man van Amaya. 'In Baskenland, mijn geboortestreek, staan de mannen vaak achter de potten en pannen', zegt Amaya met een knipoog naar haar hardwerkende echtgenoot. 'Er zijn zelfs gastronomische sociëteiten waar alleen mannen welkom zijn. Ze koken daar alles wat de dokter verbiedt en spoelen het weg met te veel alcohol. Ga je mee naar de tuin?'

Bart en Amaya ontmoetten elkaar tien jaar geleden tijdens een uitwisselingsproject in Finland. En sinds tien maanden is er een kleine bij: Aimar. Amaya praat graag, veel en vol trots over Spanje én over wat ze in Nederland heeft bereikt: haar talenschool aan huis. 'Ik twijfelde, maar mijn vader pakte een pot olijven en las hardop: *La Española*! Zo gaat het heten!' Het huis werd verbouwd, Barts vader ontwierp de huisstijl en vrienden bouwden de website. Alle klanten komen via via. Amaya: 'Daarom heb ik steeds zulke leuke mensen over de vloer! Er komen er zo een paar eten.'

De tortilla gaart langzaam en de gamba's sissen in de pan. Er komen olijven en artisjokken op tafel, een heerlijke rioja wordt ontkurkt. Langzaam druppelen de gasten binnen. 'Welkom in het drukst bezochte huis van Rotterdam', onthaalt Amaya haar gasten, 'welkom in klein Spanje!'

Jaap, wiens Spaanse vrouw net als Amaya een leven in Nederland moest opbouwen, legt een flink stuk Spaanse schapenkaas, *manchego*, op tafel en daarnaast een stevige portie *jamon Iberico*. *Viva España!* Terwijl we eten, rolt regelmatig het woord '*rico*' over tafel, en inderdaad: het smaakt allemaal heerlijk.

Bart en Amaya zijn dol op Spanje. Nu wonen en werken de jonge ouders fijn in Nederland, maar ze gaan zoveel mogelijk op vakantie naar Amaya's thuis, waar ook Aimar is geboren. 'Ik zal het nooit vergeten', vertelt Bart. 'Op de dag dat onze trein naar Spanje vertrok – Amaya was hoogzwanger – kregen we het wel even Spaans benauwd toen we hoorden dat er een treinstaking was! De hele Nederlandse familie kwam bijeen om een oplossing te bedenken. Uiteindelijk zijn we met de auto gegaan. We hebben wel goed alle ziekenhuizen onderweg in de gaten gehouden voor het geval dat, maar dat was gelukkig niet nodig.'

Terwijl Bart zich een Spaanse meesterkok toont, is Amaya de gastvrijheid zelve. 'We hebben altijd leuke mensen over de vloer!'

Iedereen smikkelt van het lekkers op tafel, tot de borden netjes leeg zijn en de buiken beginnen te protesteren. En dan staat opeens Bart weer in de deuropening. 'Dames en heren, het hoofdgerecht is verse dorade uit de oven. Met een frisse salade!'

We hebben in totaal vierenhalf uur getafeld. *Mucho mucho*, maar *super rico*! ■

[RECEPT] DORADE UIT DE OVEN

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN:

3 DIKKE **DORADES**; **OLIJFOLIE**, **PEPER**, **ZOUT**.

BEREIDINGSWIJZE: MAAK DE DORADES SCHOON, KLAP ZE OPEN, LAAT KOP EN GRAAT ZITTEN! BELEG EEN OVENPLAAT MET BAKPAPIER, LEG DE VISSEN EROP EN BESPRENKEL ZE MET OLIE, ZOUT EN PEPER. 15 À 20 MINUTEN OP 170 GRADEN EN SMULLEN MAAR!

[RECEPT] TORTILLA

INGREDIËNTEN: 8 **EIEREN**, 2 DIKKE **AARDAPPELS**, 1 **UI**, **OLIJFOLIE**, **ZOUT, PEPER**.

BEREIDINGSWIJZE: SNIJ VAN TEVOREN UI EN AARDAPPEL IN FLINTERDUNNE PLAKJES. VERWARM DE OLIE. KLOP DE EIEREN LOS. BAK DE UI EN AARDAPPEL ZACHTJES IN EEN KOEKENPAN. VOEG DE LOSGEKLOPTE EIEREN EN ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK TOE. LAAT OP LAAG VUUR STOLLEN, DRAAI DE PLAK OM EN BAK DE ANDERE ZIJDE.