

Eat
Like a
Local

NEW YORK

**DE BESTE EETTIPS
VAN LOKALE FOODIES**

KOSM•S

Eat
Like a
Local

NEW YORK

Eten 14

Drinken 106

Shoppen 118

Koken 130



Welkom in New York

Eten gaat nooit over eten alleen – het is een ervaring en een speciaal moment. Als je kaas, stokbrood en olijven koopt en 's zomers met duizenden andere picknickers in het gras van Central Park gaat liggen, terwijl je luistert naar een gratis optreden van de Metropolitan Opera, maak je deel uit van een gemeenschap en beleef je iets wat je de rest van je leven herinnert – los van het feit hoe lekker de kaas is.

Als je opstaat na een mooi opgediende, voortreffelijk bereide maaltijd; als je over een boerenmarkt loopt en voor de eerste keer dat seizoen worden piepkleine, zoete aardbeien verkocht; of als je op een sneeuwachtige winteravond een bierkantine in Brooklyn binnenloopt en wordt verwelkomd door de muziek, voel je dat je ergens deel van uitmaakt, dat je de stad wat beter leert kennen en dat je net wat meer leeft.

New York City heeft vijf stadsdelen, *boroughs*: Manhattan, Brooklyn, Queens, the Bronx en Staten Island. De meeste toeristen zullen – net als de meeste New Yorkers trouwens – vooral de eerste drie leren kennen, of de eerste twee, of alleen de eerste. Maar alle vijf stadsdelen zijn gevormd door de immigranten die door de eeuwen, decennia en laatste jaren heen er hun thuis van hebben gemaakt. New York is een blij smeltkroes van culturen, creativiteit en diversiteit – en dat is een uitstekende basis voor fantastisch eten.

Maar New York is geen makkelijke, vanzelfsprekende stad – niet zoals gewoon mooie steden dat zijn. De huren zijn hoog, het openbaar vervoer is druk en stinkt, en er is hevige concurrentie in alles: van een zitplaats in de metro veroveren tot het reserveren van een tafeltje. Maar je komt erachter dat dat deel uitmaakt van de charme. De uitdagingen zorgen voor een nog groter avontuur.

De stad ontdekken

Manhattan

Downtown bevat buurten die al jarenlang vreselijk cool zijn; in de West Village vind je kleine, pittoreske bistro's; **East Village** is jonger en eclectisch en heeft veel multiculturele opties; in **Chinatown** kun je informeel eten en winkelen; en **Soho** was ooit een kunstenaarswijk en is nu een buurt met chique winkels en restaurants waar je een op je eigen wensen afgestemd diner voorgeschoteld kunt krijgen.

In **Chelsea**, **Gramercy** en **Flatiron** vind je veel start-ups. Het zijn hippe, jonge wijken met interessante restaurants, waaronder Manhattans cluster van Zuid-Aziatische restaurants.

Veel forenzen en toeristen komen voor het Empire State Building, Rockefeller Center en het MoMa naar **Midtown**, net onder Central Park. De wijk werd lang gezien als culinair oninteressant: vol met restaurantketens, lunchplekken voor kantoormedewerkers en toeristenrestaurants, maar dat maakt de juweeltjes die er ook te vinden zijn alleen maar unieker.

Naast Central Park ligt Uptown: de rijke, filmachtige **Upper West Side**, met veel gevestigde delicatessenzaken, en de wat minder intellectuele en wat meer opzichtige tegenhanger, de **Upper East Side**.

Meer naar het noorden ligt **Upper Manhattan**, met **Harlem** – waar het restaurantaanbod steeds beter wordt – **Washington Heights** en **Inwood**. Vooral arbeidersbuurten met een smeltkroes van mensen. Zonder veel opsmuk en met veel potentie, zowel qua cultuur als qua eten.

Brooklyn

Brooklyn is altijd in beweging en erg jong – ontdek de hippe buurten **Red Hook**, **Williamsburg** en **Greenpoint**, allemaal aan het water, en **Crown Heights**, **Bushwick** en **Bedford-Stuyvesant**, die wat verder van het water liggen. In deze buurten kom je veel ambachtslui, koks en enthousiaste en absurdistische types tegen. Je vindt er net zo makkelijk exclusieve oesterbars als barbiers die met open scheermes scheren en brood dat gemaakt is van met de hand gemalen graan uit de buurt. En dan is er nog het Brooklyn met de bekende bruinrode huizen. **Park Slope**, **Carroll Gardens**, **Brooklyn Heights** en **Fort Green** hebben heerlijke wandelstraten met architecturale hoogstandjes. Hier uit eten gaan is vooral informeel, gezellig en kindvriendelijk. Maar er zijn natuurlijk uitzonderingen, met jonge koks die elkaar de loef afsteken met lekkere maaltijden die je bij zullen blijven – of uitzonderlijke cocktails.

Queens

Queens is een van de meest gevarieerde plekken op aarde. Bewoners komen uit Azië, Europa, Afrika en Zuid- en Midden-Amerika, waardoor je hier een paar van de beste, ongewoonste restaurants van de stad kunt vinden. **Astoria** en **Jackson Heights** – met straten in wandelvriendelijk schaakbordpatroon – zijn de beste buurten en worden genoemd in bijna elk gesprek over waar je het beste kunt eten en drinken, of het nu gaat om een biertuin of Grieks huiskamerrestaurant, of als je Pakistaans, Colombiaans of Guyaans wilt eten.

Staten Island & the Bronx

Deze wat minder bekende boroughs liggen aan de buitenkant van de stad en zijn echte autowijken, vooral **Staten Island**. In **the Bronx** wonen veel immigranten en dat zie je terug in de buurten en de vooral informele maar authentieke restaurants. Deze stadsdelen liggen wat verder weg maar je wordt rijkelijk beloond voor de moeite die je moet doen om er te komen.

BRUNCH

Brunch is natuurlijk een samentrekking van breakfast en lunch – een gigantische maaltijd! – maar het komt neer op een verzameling van hartige en zoete gerechten.

Stel dat je laat wakker wordt en trek hebt in iets hartigs – worstjes en eieren misschien, of een koteletje en wafels. Maar je reisgenoot heeft juist zin in ontbijt – iets met veel ahornsiroop en misschien een huisgemaakte granola met yoghurt en fruit. Dan is een brunch precies wat je nodig hebt!

En het goede nieuws is dat brunch, vroeger toch vooral een weekendmaaltijd, nu ook doordeweeks steeds populairder wordt, vooral in studentenbuurten en hotelwijken.

Waarom kun je een goede brunchplek herkennen? Er wonen 8,5 miljoen mensen in deze stad – als een restaurant goed is, staat er een rij buiten. Lange rijen krijg je niet op plekken waar het eten gedachteloos of snel in elkaar wordt geflanst. Als eerste maaltijd van de dag – na mogelijk een lange avond met te veel drank – moet de brunch je verwennen, troosten en opkikkeren. Kies een plek waar het menu met aandacht is samengesteld, met huisgemaakte hartige crackers, slowcooked polenta of stoofpotjes, dikke wentelteefjes met lekker beleg en bacon van stamboekvarkens.

Een combinatie van een goede ruimte, goede bediening, goed eten en goede koffie is ideaal. (En sommigen willen misschien ook een goede Bloody Mary.) Veel mensen vinden twee hiervan voldoende maar zorg in ieder geval wel voor goede koffie. Als restaurants trots op hun koffie zijn, vermelden ze hun koffiebrander op het menu of bij de koffiemachine – en dat is, net als een schone toiletruimte, een teken dat er aandacht is voor details.

Zie ook Gallow Green (blz. 89).



1 Clinton St. Baking Company

Tip van Alana Hoyer Barnaba

'De beste pannenkoeken in New York City' – AHB

Het echtpaar achter de Clinton St. Baking Company opende het restaurant in 2001 met maar één doel: de beste baksels van de stad maken. Missie volbracht? Wie weet – maar de stad is geobsedeerd door de pannenkoeken van Clinton St. De rij is helaas net zo beroemd als de pannenkoeken zelf dus je zou de gratis app NoWait kunnen downloaden – hiermee kun je je naam aan de rij toevoegen als je minder dan een mijl (1,6 km) van het restaurant verwijderd bent.

4 Clinton Street, East Village MN 10002

clintonstreetbaking.com • +1 6466026263

7 dagen per week geopend • \$\$\$\$



2 Café Mogador

Tip van Raquel Cepeda

'Meestal bestel ik het Midden-Oosterse ontbijt met Turkse koffie.
Het is 's morgens ook mijn favoriete plek om te werken' – RC

133 Wythe Avenue, Williamsburg BK 11249

(zie de website voor andere locaties)

cafemogador.com • +1 7184869222

7 dagen per week geopend • \$\$\$\$



COCKTAILS

Cocktails werden vroeger als iets vrouwelijks gezien. Het idee was dat echte drinkers 'echte drankjes' dronken (whisky!) en dat cocktails voor mensen waren die iets zoets nodig hadden, met een parapluutje erin voor extra feestgevoel. Of het betekende een mixdrankje als Jack Daniels met cola – met een schijfje limoen, als de bartender een goede dag had.

Rond het jaar 2000 vond een omslag plaats en werden cocktails culinair gezien net zo serieus genomen als vlees, kaas en ijs. Er zijn voorbereidingen voor nodig (zoals het inkoken van sap en het maken van ongewone, eenvoudige siroop) en er worden heel specifieke sterke dranken ingekocht. Een goede bartender moet urenlang kunnen praten over de flessen die achter hem of haar staan. En een buitengewone cocktail moet onverwacht heerlijk zijn, met smaken en texturen die je misschien verrassen.

Dus kijk of het cocktailmenu is ontworpen door een mixologist (dan staat er een naam bij). Of, om wat preciezer te zijn, een menu dat is samengesteld door iemand die duidelijk geïnteresseerd is in het creëren van heerlijke, ongewone smaakcombinaties met echte ingrediënten die je zou herkennen – fruit, groente, kruiden, suikerklontjes, eieren. (Misschien is mixologie wel de leukste wetenschap die bestaat.)

Waar moet je zijn? Negeer plekken die zichzelf heel belangrijk vinden met rode kabels buiten, waar het te donker is, waar de muziek zo hard staat dat de bartender je bestelling niet kan horen, waar drankjes worden opgediend in vreemde glazen, zoals vissenkommen, en waar de bediening onbeleefd is. Cocktails zijn beschaafd, lekker en – ronduit – leuk! En datzelfde geldt voor de beste plekken waar ze opgediend worden.



89 Irvington

Tip van Raquel Cepeda

'Irvington op de begane grond van het W Hotel is cool' – RC

Bar-restaurant op de begane grond van het W Hotel in Union Square (tegenover de populairste boerenmarkt van de stad, blz. 127), dat een eerbetoon is aan de markt en wat klassieke americana (Washington Irving, auteur van *The Legend of Sleepy Hollow*, groeide op in Manhattan). Mooi ontworpen, seizoensmenu, lokale ingrediënten en heel bekwame bartenders.

201 Park Avenue South, Gramercy MN 10003

irvingtonnyc.com • +1 2126770425

7 dagen per week geopend • \$\$\$\$

SUPERMARKETTEN & CADEAUS

Bij het boodschappen doen zijn New Yorkers net eksters: ze halen wat bij de boerenmarkt, bestellen via Amazon, gaan naar de delicatessenzaak om de hoek en naar een van de weinige grote supermarkten.

Maar als ze iets speciaals zoeken, voor een etentje, een cadeautje of als verwennerij, komen andere winkels in beeld. Sommige hiervan zijn schattige allegaartjes, andere zijn juist zorgvuldig samengesteld – zoals kaas- of viswinkels – en weer andere zijn zo groot dat je er bijna een dag voor kunt uittrekken. Misschién hebben ze met elkaar gemeen dat ze duur zijn. Wat ze zéker hebben is een goede sfeer en een winkelervaring die verrast en verblijdt, waardoor het (bijna) net zo leuk wordt om te geven als om te ontvangen.

Welk cadeau je nodig hebt, hangt af van de ontvanger – en hoe lang je onderweg naar huis bent. Maar als je iets Made in New York zoekt, denk dan aan bier, wijn, snoep, chocolade, crackers, granola, augurken, jam en sterke drank van ambachtelijke destilleerders. (Veel hiervan zijn in Brooklyn gevestigd en veel – waaronder de New York Distilling Co., Kings County Distillery, Van Brunt Stillhouse en Industry City – bieden rondleidingen aan met proeverijen.)

New Yorkers hebben de reputatie onbeleefd te zijn maar dat is een fabeltje. Aarzel nooit om hulp te vragen, vooral in een gespecialiseerde winkel. Iemand – of liever gezegd: een grote groep mensen – heeft veel tijd en moeite besteed aan het samenstellen van de selectie. Grote kans dat ze het juist heel leuk vinden om de producten tot in detail met je te bespreken, je op iets te wijzen wat je misschien niet had opgemerkt en je iets te laten proeven.

Zie ook Fei Long Market Food Court (blz. 39), New World Mall (blz. 35).



103 Roni-Sue's Chocolates

Tip van Alana Hoyer Barnaba

'De bacon met een chocoladelagje (oftewel pig candy) van Roni-Sue's Chocolates is een perfect cadeautje' – AHB

148 Forsyth Street, Lower East Side MN 10002

roni-sue.com • +1 2126771216

Woensdag gesloten • \$\$\$\$

104 Eataly

Tip van Michelle Maisto

'Mario Batali's Eataly, bijna zo groot als een voetbalveld, is het culinaire equivalent van Willy Wonka's fabriek. Overal zie je iets anders: een kaaswinkel! een pizzatoonbank! een wijnbar! een ijskraampje! Er zijn restaurants waar je kunt zitten en informele statafels waar de obers drankjes en hapjes serveren. En als je een specifiek Italiaans ingrediënt zoekt, vind je hier natuurlijk een gangpad of schap met de allerbeste opties' – MM

*200 5th Avenue, Flatiron MN 10010
(zie de website voor andere locaties)
eataly.com • +1 2122292560
7 dagen per week geopend • \$\$\$*



TUNA CALLIPO

IN TUTTI I NEGOZI DI ALIMENTAZIONE E SPERIMENTATE IL GUSTO. ANTICIPA LA SCELTA CON UNO DEI NOSTRI TONNINI, SOTTILE, SEMPLICE, SENSIBILE, SOTTILE. TONNINI ANTICIPA LA SCELTA CON UNO DEI NOSTRI TONNINI, SOTTILE, SEMPLICE, SENSIBILE, SOTTILE.



ITAL ANTONELLA, CI

PER INFORMAZIONI DI SERVIZIO E
SOSTEGNO, VISITA IL NOSTRO SITO
WWW.CALLIPO.IT O CONTATTACI AL
NUMERO VERDE 800 20 20 20. IL
NOSTRO SERVIZIO CLIENTI È A VOI
SEMPRE A DISPOSIZIONE.



RECEPTEN

Blueberry pancakes

Bagel met gerookte zalm

Waldorfsalade

Reuben

Tuna melt

Sesamnoedels

New York cheesecake

Pindakaasmilkshake

Manhattan

Cosmopolitan

Old Fashioned

Blueberry pancakes

Een perfect verwenontbijt in het weekend.

Voor 2-3

200 g tarwebloem

1 el bakpoeder

1 tl fijne kristalsuiker

Snufje zout

1 ei

300 ml melk

100 g blauwe bessen, uit de vriezer of vers, plus extra voor eroverheen

Roomboter, om in te bakken, plus extra voor eroverheen

Ahornsiroop of golden syrup, voor eroverheen

Roer de tarwebloem, het bakpoeder, de fijne kristalsuiker en het zout in een kom door elkaar en klop dan het ei en de melk erdoor. Maak je geen zorgen als het beslag een paar klontjes bevat; deze vallen tijdens het rusten uit elkaar. Laat het beslag minstens 10 minuten (maximaal 1 uur) rusten zodat de gluten in het beslag kunnen ontspannen, waardoor de pannenkoekjes luchtiger worden.

Zet, als je ze gaat bakken, een grote koekenpan op middelhoog vuur en roer voorzichtig de blauwe bessen door het beslag.

Als de pan heet is, voeg je een klein klontje boter toe en draai je de pan rond zodat de bodem bedekt raakt met een dun laagje boter. Schep per pannenkoekje ongeveer 2 eetlepels beslag in de pan (als de pan groot genoeg is, kun je meerdere tegelijk bakken). Bak aan elke kant 2-3 minuten tot de pannenkoekjes goudkleurig en luchtig zijn.

Dien op, op voorverwarmde borden, met extra boter, blauwe bessen en een scheutje ahornsiroop of golden syrup.

Drinken, shoppen, koken en eten als een local. Met deze eetgids voor New York op zak heb je alles bij de hand.

Met meer dan 100 aanbevelingen van in-the-know locals, achtergronden over de lokale eetcultuur plus een handvol iconische recepten om zelf te maken.



**KOS
M•S**

NUR 440,513
Kosmos Uitgevers
Utrecht/Antwerpen