

Eat  
Like a  
Local

**LONDEN**

**DE BESTE EETTIPS  
VAN LOKALE FOODIES**

**KOSM•S**

Eat  
Like a  
Local

**LONDEN**

**Eten 14**

**Drinken 88**

**Shoppen 110**

**Koken 130**



# Welkom in Londen

Uit eten gaan is in Londen nog nooit zo goed geweest als nu. Elke week worden er nieuwe restaurants en bars geopend die het aanbod naar een hoger niveau tillen en nog meer opties bieden. Met name het aantal restaurants groeit snel. Vroeger ging het vooral om gesteven tafellakens en verfijnde gerechten die alleen de happy few zich konden veroorloven, maar tegenwoordig gaan meer mensen dan ooit uit eten. Elke generatie en inkomensklasse eet in noedelbars, op foodmarkten, in sushibars, biefstukrestaurants, piesnackbars en restaurants met Michelinsterren.

Als thuishokks en supermarktklanten zijn Londenaren een stuk kritischer (en verwender) geworden. Boerenmarkten schieten in elke buurt als paddenstoelen uit de grond. De stad zit vol zuurdesembakkerijen, koffiebranders, ambachtelijke brouwers, mensen die groentes inmaken, worst- en kaasmakers. En er zijn heel veel goede delicatessenzaken, cafés en onafhankelijke slijterijen, die allemaal lokaal geproduceerde producten verkopen en die ook het allerbeste uit de rest van het land, en daarbuiten, aanbieden.

De beste restaurants van Londen zijn niet geheim of verstopt maar je moet ze wel weten te vinden, ernaar vragen en bereid zijn verder te kijken dan de restaurantketens die in elke wijk aanwezig zijn. Als je ervoor openstaat, word je beloond met een keuken die iedereen iets te bieden heeft. Het gehemelte van deze kosmopolitische hoofdstad is overduidelijk erg multicultureel – met een *Oyster card* (ov-kaart) op zak kun je hier naar de hele wereld reizen, of jezelf verwennen met eten dat juist typisch Brits is.

---

# Ontdek de stad

**Centrum** Bruisend **Soho** is het epicentrum van spontaan eten bij themarestaurants. Van de vroege middag tot laat in de nacht is het er druk, er is voor elk wat wils, maar verwacht wel rijen omdat je bij weinig restaurants kunt reserveren. **Chinatown**, vlakbij, heeft een soortgelijke sfeer, terwijl eten in **Covent Garden**, **Holborn** en **Fitzrovia** net iets meer relaxed is, met een mengeling van grote restaurantketens, gevestigde onafhankelijke namen en bistro's waar je wel een tafel kunt boeken.

**Centrum noord** **King's Cross** was nog niet zo lang geleden een no-goarea, maar is nu helemaal opgekrabbeld. Er zijn veel aantrekkelijke plekken die een mix van kantoorwerkers, forenzen en buurtbewoners aantrekken. **Clerkenwell** en **Islington**, om de hoek, hebben een soortgelijke klantenkring, dankzij groepjes gezellige, niet te dure, informele restaurants.

**Centrum zuid** De restaurantketens langs de **Southbank** hebben het het hele jaar door druk met toeristen, theaterbezoekers en museumgasten. Buurtbewoners zoeken het iets verder van de Theems, bijvoorbeeld in de gezellige foodwijk **Bermondsey**, ten oosten van **London Bridge**, en de levendige **Borough Market**.

**De City & Shoreditch** Iedereen die in de **City** werkt, het financiële hart van de stad, kan kiezen uit vele goede restaurants die een snel lunchmenu aanbieden. 's Avonds vermengen de strakke pakken uit het bankwezen zich met creatievelingen in het oosten van de Square Mile, zoals de **City** ook wel genoemd wordt: in **Shoreditch**, **Hoxton** en **Old Street** vind je de hotste restaurants en bars.

**Oost** Londenaren gingen naar **Kingsland Road** voor authentiek Vietnamees en naar **Dalston** en **Stoke Newington** voor betaalbare Turkse feestmaaltijden – en dat doen ze nog steeds. Maar hip **Hackney** staat nu

---

misschien wel meer bekend om de jonge creatievelingen, vooruitstrevende buurtrestaurants, ambachtelijke bakkerijen, koffietentjes en brouwerijen met bier op de tap.

**West End** Duurdere restaurants, klassieke hotelbars en genieten van het goede leven is wat **Mayfair**, **St James's** en het westelijke deel van **Piccadilly** te bieden hebben. Hier zijn restaurants en hun gasten wat chiquer, volwassen, verfijnd en vermogend. In **Marylebone** is het iets meer relaxed en continentaal maar ook daar zijn de restaurants en cafés aan de chique kant.

**West** Elegante wijnbars, toonaangevende pubs, altijd goede restaurantketens en moderne juicebars bedienen de rijke bewoners van **Kensington** en **Chelsea** in het ooit superhippe maar nu goed ontwikkelde **Notting Hill**. Er zijn ook veel toprestaurants en overdreven chique plekken, vooral in en om de hotels en warenhuizen van **Belgravia** en **Knightsbridge**.

**Zuid** Hoewel niet iedereen even blij is met hoe de wijken recentelijk zijn opgeknapt, heeft Zuid-Londen nog steeds een scherp randje en een heel eigen sfeer. De bewoners zijn, terecht, trots op hun mix van etnische keukens en hedendaagse buurtrestaurants. **Brixton** en **Peckham** trekken jonge eters en restauranthouders aan en in **Camberwell**, **Clapham** en **Stockwell** vind je langgevestigde namen.

**Noord** Rijke buurten in Noord-Londen, zoals **St John's Wood**, **Primrose Hill**, **Hampstead** en **Highgate** hebben dorpsachtige straten met betrouwbare maar wat minder inspirerende restaurantketens en bars. Maar in de straten daarachter vind je Londens beste pubs en gastropubs – ideaal om je na een wandeling door de stad of het park in terug te trekken.

---

# ONTBIJT

Echte Londenaren eten snel een haastig belegde geroosterde boterham terwijl ze naar de bus rennen, of pakken een yoghurtpotje met granola of een ham-kaascroissant terwijl ze een koffie to go kopen. Die gewoontes kun je misschien beter maar niet overnemen. Niet in de laatste plaats omdat ontbijt en brunch een ideale gelegenheid zijn om ontspannen en betaalbaar buiten de deur te eten – en die daarmee ook het hoogtepunt van je dag kunnen zijn. Als je het geluk hebt te verblijven in een hotel waar het ontbijt op bestelling wordt klaargemaakt, moet je zeker een full English bestellen: een bord met dikke plakken bacon, scharrelvarkensworstjes, bloedworst, gebakken champignons en eieren (klaargemaakt zoals jij dat wilt).

Als je buiten de deur gaat ontbijten, kun je beter een plannetje maken in plaats van op de bonnefooi ergens naar binnen te stappen. Voor een land dat zo bekendstaat om de full English is het verrassend moeilijk om een Londens ontbijt te vinden dat de moeite waard is om voor uit bed te komen (of om voor in de metro te stappen).

Je kunt kiezen tussen een klassiek Londens ontbijt met continentale zoete broodjes of een moderne, internationale brunch. In de eerste categorie heeft The Wolseley (blz. 17) alles te bieden wat je zoekt: glitter, glamour en kletterend bestek. Hier worden de beste viennoiserie opgediend, net als gerookte haring, de superomelet Arnold Bennett en alles daartussenin. Of ga naar St John Bread and Wine (hiernaast) voor devilled niertjes op toast en de beste baconsandwich. Of probeer een typisch Engels en eenvoudig ontbijt bij een buurtcafé. In de tweede categorie komt Londens kosmopolitische kant naar voren: hier laten door Australazië geïnspireerde restaurants zien hoe je een avocado op toast klaarmaakt. Andere restaurants dienen echt wereldse, grensverleggende gerechten op om je dag goed te beginnen.

Zie ook Dishoom (blz. 56), Silva's (blz. 22).





## 1 St John Bread and Wine

*Tip van Ed Smith*

'Dit is mijn eerste keus als ik een echt Engels ontbijt wil – en dat betekent trouwens niet dat alles gebakken is. Denk in plaats daarvan aan de ultieme baconsandwich, gegrilde, gerookte haring en zelfs devilled (heel pittige) niertjes op toast. Er is ook iets heel rustgevents aan de sobere ruimte; misschien komt het door het gebrek aan rommel en afleiding dat je de dag op de juiste manier kunt beginnen' – ES

*94–96 Commercial Street, Spitalfields E1 6LZ*

*stjohngroup.uk.com • +44 2072510848*

*7 dagen per week geopend • ££££*



## 2 Granger & Co.

*Tip van Joanne Gould*

'Ik ben gek op het roze, marmere en gouden interieur. Heerlijke Australische ontbijtjes, de meeste aan de gezonde kant. Als je vroeg genoeg bent, kun je een tafeltje buiten bemachtigen. De ricotta hot cakes zijn fantastisch, net als de maïskoekjes' – JG

*7 Pancras Square, King's Cross N1C 4AG*

*(zie de website voor andere locaties)*

*grangerandco.com • +44 2030582567*

*7 dagen per week geopend • ££££*

### 3 Hawksmoor

*Tip van Joanne Gould, Kar-Shing Tong*

'Hier ga ik het vaakst naartoe om te ontbijten; je hoeft het Breakfast for Two maar een keer te zien en je begrijpt waarom: een gietijzeren schaalje dat tot de rand toe gevuld is met worstjes, baconkarbonade, bloedworst, eieren en andere lekkere dingen. Je kunt er met gemak met zijn vieren van ontbijten en het aanbod van onbeperkt toast eten is dan ook totaal overbodig' – *KST*

*11 Langley Street, Covent Garden WC2H 9JG*

*(zie de website voor andere locaties)*

*thehawksmoor.com • +44 2074209390*

*7 dagen per week geopend • ££££*

---

### 4 The Wolseley

*Tip van Ed Smith*

'Dit is eerder een instituut dan een restaurant. The Wolseley is opgezet als een groots Europees café. Hoewel het van 's morgens vroeg tot 's avonds laat is geopend, is de combinatie van lekker eten en mensen kijken tijdens het ontbijt het beste. Op het uitgebreide ontbijtmenu staan onder meer de beste *viennoiserie* en Bircher muesli maar ik bestel meestal de omelet Arnold Bennett' – *ES*

*160 Piccadilly, St James's W1J 9EB*

*thewolseley.com • +44 2074996996*

*7 dagen per week geopend • ££££*

# COCKTAILS

Londens cocktailwereldje is verre van homogeen. Er zijn verschillende soorten bars, die allemaal een andere sfeer hebben.

De eerste is de klassieke, luxe hotelbar in Mayfair of West End. De achtergrond voor je martini, whisky sour of daiquiri is luxueus: marmeren bars, zilveren cocktailshakers, onberispelijk geklede bartenders, het interieur van je dromen en misschien zit er zelfs een pianist te spelen. Hier worden klassieke cocktails met precisie gemixt en met klasse, stijl en eerbied opgediend. Een decadent begin of eind van de avond.

Een ander soort bar is de innovatieve, hipster cocktailbar. Gewaardeerde smaakmakers gebruiken hun expertise, fijne smaak en toverkunsten om verfijnde cocktails te maken – met wetenschappelijke precisie worden tincturen, kruidenbrouwsels en essences met centrifuges tot sterke dranken gedestilleerd en onder het vriespunt opgediend. Dit zijn vaak kleine, discrete en ‘geheime’ plekken. Er zijn er een paar te vinden in kelders in het centrum maar er zijn er meer in buurten als Shoreditch en Dalston. Je ziet bijna geen uithangborden – de bars zijn er voor de mensen die weten waar ze moeten zijn en soms moet je van tevoren reserveren.

De derde optie vind je in hippe restaurants, waar het cocktailmenu in creativiteit niet onderdoet voor het gewone menu. Hier kun je variaties verwachten op een negroni, zelfgemixte vermout-en-gin-aperitiefjes waarbij ingrediënten uit de keuken van de chef-kok worden gebruikt. Je hoeft er niet per se te eten – vaak is er een gescheiden ruimte met een eigen compact menukaartje met snacks en hapjes, en een eigen klantenkring. Restaurants met dit soort bars vind je wederom meestal in Shoreditch en Mayfair, maar ook in Soho, Covent Garden en Clerkenwell.



## 76 Sager + Wilde

*Tip van Chloe Sachdev*

'Bethnal Green is een cocktailhotspot geworden voor mensen die weten waar ze moeten zijn. Sager + Wilde's 'olive oil old fashioned' is buitengewoon. Of kies wijn met toastjes (dat is het helemaal)' – CS

*Arch 250 Paradise Row, Bethnal Green E2 9LE*

*(zie de website voor andere locaties)*

*sagerandwilde.com • +44 2076130478*

*7 dagen per week geopend • ££££*

# MARKETTEN

Veel Londenaren gaan in het weekend naar de boerenmarkt in de buurt. Producenten, ambachtelijke vaklui en handelaren verkopen hun waar op verlaten schoolpleinen, afgesloten straten, parkeerplaatsen en zelfs begraafplaatsen. Met als resultaat dat bezoekers toegang krijgen tot verwennerijen van topkwaliteit, zoals scharrelvlees, direct van de boerderij, vis die 's morgens aan land is gebracht, een overdaad aan seizoensgroente, kaas en worst, jams en gefermenteerde producten, en veel brood en zoets. Stalletjes waar warme snacks worden verkocht worden ook steeds belangrijker, maar bij de beste markten draait het nog steeds om de verse producten.

London Farmers' Markets ([www.lfm.org.uk](http://www.lfm.org.uk)) beheren momenteel ongeveer twintig locaties, waaronder Marylebone, Balham, Parliament Hill en Queens Park. Een strikte regel voor hun handelaren is dat ze zelf hun producten moeten verbouwen of maken, en ook seizoens- en lokale producten zijn belangrijk.

City & Country Farmers' Markets ([weareccfm.com](http://weareccfm.com)) spelen een soortgelijke rol en beheren populaire markten in Herne Hill, Alexandra Palace, Oval en op andere locaties. Andere markten zijn onafhankelijk en hebben een lokaal karakter, zoals Growing Communities in Stoke Newington (zie hiernaast).

De meeste markten zijn alleen op zaterdag of zondag plaats, te bezoeken tussen ongeveer 10 en 14 uur. Vroege vogels hebben de beste keus. Als je ook doordeweeks tijd hebt om naar een markt te gaan, is Borough Market (blz. 114) een goede keus: hier vind je de beste verse ingrediënten en ambachtelijke producten uit het land en de rest van de wereld.

Zie ook STREETFOOD (blz. 78).

## 97 Herne Hill Market

*Tip van Victoria Stewart*

'Ik vind het heerlijk om op zondagochtend over Herne Hill Market te lopen. De markt staat in een wandelaarsgebied, dus er is genoeg ruimte en de producten zijn fantastisch' – VS

*Railton Road, Southwark SE24 0JN*

*weareccfm.com*

*Zondag geopend • ££££*

---

## 98 Growing Communities Farmers' Market

*Tip van Ed Smith*

'De enige markt in Londen die helemaal biologisch is. Hier vind je modderige wortels, groentes in alle vormen en maten en wordt alles verkocht door de boer zelf. Het is een gevestigde markt die populair is bij de foodies van Stoke Newington, en een prima plek om écht eten te kopen, rechtstreeks van het land' – ES

*St Paul's Church, Stoke Newington N16 7UY*

*growingcommunities.org*

*Zaterdag geopend • ££££*

---

## 99 Brixton Market

*Tip van Victoria Stewart*

'Ik koop graag verse groente en vers fruit op de Brixton Market. Ik kies ter plekke wat ik wil, maar ik vind het leuk dat veel groentes fel van kleur en wat misvormd zijn en dat ik met de handelaren kan praten over hoe het met ze gaat' – VS

*Brixton Station Road, Brixton SW9 8PD*

*brixtonmarket.net*

*7 dagen per week geopend • ££££*

## 100 Broadway Market

*Tip van George Reynolds, Kar-Shing Tong*

'De markt staat op het punt om ontdekt te worden door grote hordes toeristen, maar nu kun je hier nog ongestoord langs de stalletjes slenteren. Begin met koffie van Climpson and Sons en ga verder bij de kaas- en groenteboer, de handwerkers en de ham-makers. Of koop wat heerlijk streetfood, zoals een kaas-haggistosti van Deeney's, een goede remedie tegen een kater, en een kipsandwich van Butchies, waar je bijna een kater van zou krijgen (op een goede manier dan). Ga er nu naartoe, voor de hipsters de markt verpesten' – GR

'De beste traditionele straatmarkt in Londen' – KST

*Broadway Market, Hackney E8 4QJ*

*[broadwaymarket.co.uk](http://broadwaymarket.co.uk)*

*Zaterdag geopend • ££££*







# RECEPTEN

Kedgerree

Welsh rarebit

Zelfgemaakte witte bonen op toast

Kippenlevers in warme dressing

Kip-preitaart

Victoria sponge

Peer-sherrytrifle

Pimm's cup

Gin gimlet

## Kedgerree

*Een vullend Engels-Indiaas ontbijtgerecht met rijst, gerookte vis en hardgekookte eieren.*

### Voor 2 personen

80 g basmatirijst

150 g gerookte schelvis

1 laurierblad

150 ml melk

½ el plantaardige olie

½ ui, gesnipperd

½ el kerriepoeder

2 eieren, hardgekookt, gepeld, in vieren

Klein handje verse peterselie, fijngesneden

Klein handje verse koriander, fijngesneden

Zeezout en versgemalen zwarte peper

Partjes citroen, voor erbij

Kook de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en zet weg.

Pocheer de gerookte schelvis met het laurierblad 10 minuten in de melk, of tot de vis helemaal opaak is en de vlokken los beginnen te komen. Giet af, bewaar ongeveer een derde van het pocheervocht en laat de vis afkoelen.

Verhit de plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit de ui tot deze zacht en doorschijnend is. Roer het kerriepoeder erdoor.

Breek de vis in grove vlokken en voeg toe aan de pan, samen met de gekookte rijst en het bewaarde pocheervocht. Roer voorzichtig door en haal de pan van het vuur zodra de rijst goed warm is. Breng op smaak met zout en peper (houd er rekening mee dat de gerookte vis ook al vrij zout is).

Maak af met de eieren, peterselie en koriander en dien op met een paar citroenpartjes.

# KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Oorspronkelijke titel: *Eat like a local London*

Oorspronkelijke uitgave 2018 door Bloomsbury Publishing

Tekst © Bloomsbury Publishing 2018

Fotografie © Ola O. Smit 2018, Arvydas Venckus (blz. 4), Luca Micheli (blz. 8) en

Christian Battaglia (blz. 13)

Opmerkingen bij de recepten:

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
- Gebruik verse kruiden, ongezoeten boter en middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven. Ouderen mensen en degenen met een zwakke gezondheid, jonge kinderen, vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven, kunnen beter geen gerechten eten met rauwe of zachtgekookte eieren.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

© 2019 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Roselle de Jong

Redactie: Trijnie Duut en Annemieke Heinen

Productie: Wouter Eertink

Eerste druk, 2019

ISBN 978 90 215 7162 1

NUR 440, 512

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder vooraf-gaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

**Drinken, shoppen, koken en eten als een local.** Met deze eetgids voor Londen 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.



9 789021 571621 >

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440, 512  
Kosmos Uitgevers  
Utrecht/Antwerpen