

lonely planet

BESTE

STREET FOOD

TER

WERELD



Waar vind je het en
hoe maak je het



**BESTE
STREETFOOD
TER
WERELD**

**WAAR VIND JE HET
& HOE MAAK JE HET**

KOSM • S



INHOUD

INLEIDING	6	Bunny chow Zuid-Afrika	38	Garnaches Belize	72
HARTIG		Burek Bosnië en Herzegovina	40	Gimbap Zuid-Korea	74
Acarajé Brazilië	12	Čevapčići Kroatië	42	Gözleme Turkije	76
Arancino Italië	14	Ceviche de corvina Peru	44	Gyros Griekenland	78
Arepas Venezuela	16	Chicken 65 India	46	Hainanese chicken rice	
Bakso Indonesië	18	Chilli crab Singapore	48	Maleisië en Singapore	80
Balik ekmek Turkije	20	Chivito al pan Uruguay	50	Hollandse Nieuwe haring	
Bamboerijst Taiwan	22	Chole batura India	52	Nederland	82
Banh mi Vietnam	24	Choripán Argentinië	54	Hotdog Verenigde Staten	84
Baozi China	26	Cicchetti Italië	56	Jerked pork Jamaica en	
Bhelpuri India	28	Cocktel de Camarón Mexico	58	de Cariben	86
Breakfast burrito		Conch salad Bahama's	60	Juane Peru	88
Verenigde Staten	30	Cornish pasty Engeland	62	Kati roll India	90
Brik Tunesië	32	Currywurst Duitsland	64	Kelewele Ghana	92
Bsarra Marokko	34	Elote Mexico	66	Khao soi Thailand	94
Bún cha Vietnam	36	Falafel Israël	68	Knish Verenigde Staten	96
		Fuul mudammas Egypte	70	Kuaytiaw Thailand	98
				Kushari Egypte	100
				Lángos Hongarije	102
				Maine lobster roll	
				Verenigde Staten	104
				Mangue verte Senegal	106
				Man'oushe Libanon	108
				Meat pie Australië	110
				Mohinga Myanmar (Birma)	112
				Murtabak Maleisië en	
				Singapore	114
				Otak-otak Singapore,	
				Maleisië en Indonesië	116
				Oyster cake Hongkong	118
				Pane, panelle e crocchè	
				Italië	120
				Pastizzi Malta	122
				Peso pizza Cuba	124
				Phat kaphrao Thailand	126
				Phat thai Thailand	128





Pho Vietnam	130	Takoyaki Japan	164	Egg waffle Hongkong	194
Pierogi Polen	132	Tamale Mexico	166	Gelato Italië	196
Pizza al taglio Italië	134	Tea eggs Taiwan en China	168	Halo halo Filipijnen	198
Poisson cru Frans-Polynesië	136	Walkie-talkies Zuid-Afrika	170	Hotteok Zuid-Korea	200
Poutine Canada	138	Yangrou chuan China	172	Ice kacang Singapore	
Pupusa El Salvador	140	Zapiekanka Polen	174	en Maleisië	202
Red red Ghana	142			Jalebis India	204
Roasted chestnuts Europa	144	ZOET		Martabak manis	
Rolex Oeganda	146	Açai na tigela Brazilië	178	Indonesië	206
Sabih Iraël	148	BeaverTails pastry Canada	180	Masala chai India	208
Samsas Centraal-Azië	150	Blini Rusland	182	Mithaa paan India	210
Sarawak laksa Maleisië	152	Chimney cake Hongarije	184	Sfenj Marokko	212
Sfiha Libanon	154	Churros Spanje	186		
Som tam Thailand	156	Crêpes Frankrijk	188	Woordenlijst	214
Spring roll China	158	Daulat ki chaat India	190	Auteurs	218
Stinky tofu Taiwan	160	Douhua China, Singapore en		Register	220
Taco's Mexico	162	Taiwan	192	Verantwoording	224

INLEIDING

DOOR TOM PARKER BOWLES

De eerste keer vergeet je nooit. Die van mij was zo'n twintig jaar geleden, in een griezelig achterafstraatje in Patpong in Bangkok. Het was een korte en tamelijk roemloze gebeurtenis, maar ze staat voor altijd in mijn ziel gekerfd. Na één keer proeven was ik verkocht. Het kraampje was niet meer dan een handkar met een lichtgele luifel. Een rafelig reclamevlaggetje hing droevig langs de zijkant naar beneden, terwijl de eigenaresse, een kleine vrouw met een coca-colapetje op haar hoofd, onophoudelijk kletste met een vriendin die op een gammel plastic stoeltje zat. De werkruimte was nogal beperkt,

omdat een enorme houten vijzel de kraam grotendeels in beslag nam. Rondom de vijzel waren, als satellieten rond de zon, metalen bakjes met ingrediënten in allerlei kleuren gerangschikt.

Als streetfood-maagd wist ik niet goed hoe ik dit moest aanpakken. Een meer ervaren vriend had me verteld over *som tam*. 'Ga gewoon op zoek naar een kraam met grote, glimmend groene vruchten. En waar iemand als een gek in een vijzel staat te stampen.' Ik glimlachte nerveus en wees naar een vlezige papaja. De vrouw stopte haar gesprek en glimlachte terug. 'You want farang hot? Or Thai hot?', vroeg ze terwijl ze een handvol groene boontjes in de donkere diepte van de vijzel wierp. 'Uh..., Thai hot,' antwoordde ik fier. 'OK,' antwoordde ze en voegde een naar mij scheen dodelijk aantal Thaise pepers toe, samen met wat teentjes knoflook. Ze stampte en roerde met een door ervaring vervolmaakte techniek. Het was fascinerend. Er kwamen gedroogde garnalen en pinda's bij. Stamp. Stamp, roer, roer. Palmsuiker en tomaten. Stamp. Stamp, roer, roer. En limoensap en vissaus. Stamp, stamp, roer. Toen een grote hoeveelheid in ragfijne linten gesneden groene papaja. Nog een laatste keer roeren en het eten werd in een plastic bakje geschept en overhandigd.

Ik nam een hap. De smaak was eerst scherp en fris, toen zoutig van de taale gedroogde garnalen. Toen was het zoet aan de beurt waarmee alle verschillende smaken tegelijkertijd werden benadrukt en in balans werden gebracht. Tomaten streden met pinda's en groene boontjes om aandacht. Als vanzelf verscheen er een glimlach op mijn gezicht. Iets als dit had ik nooit eerder geproefd, het was indrukwekkend, pittig, perfect op smaak gebracht, het soort eten dat het geloof in het bestaan herstelde, de liefde, de kosmos... toen werd ik getroffen door de smaak van de pepers. Hard. Zo hard dat de tranen in mijn ogen sprongen, mijn tong leek op te zwellen en spreken was onmogelijk



geworden. Zelfs denken deed pijn. Het duurde ruim 5 minuten voor de pijn afnam en plaatsmaakte voor een bedwelvende endorfine warmte die mijn lichaam als een natuurlijke verdoving had aangemaakt. Ik keek op. De twee vrouwen huilden ook, al was het dan van het lachen. 'You like?', vroeg een van hen tussen de hysterische lachbuien door. 'Yes,' kon ik uitbrengen. 'Hell, yes'.

Sindsdien is streetfood een obsessie van mij geworden. Sommigen reizen om van cultuur te genieten, anderen om in de zon te liggen. Ik reis om te eten, en dan vooral op straat. Op straat is de ware keuken te vinden, ergens tussen de tacostalletjes en noedelkramen en manden vol kruiden. Michelinsterren zeggen mij niets, een enkele uitzondering daargelaten. En de kleurloze, veilige toeristenmenu's maken me heel somber. Nee, ik ga altijd direct de straat op. De geur van houtvuurtjes en brandend vet, de gloed van de lichtjes, de rumoerige drukte en opgewekte sfeer. Geen schuim, vegen of vreemd gevormde borden. Geen ego's of hooghartige sommeliers of eetzalen met de uitstraling van een mortuarium. Enkel eten dat een feest is voor de smaakpapillen. Staand op straat of zittend aan een wankel tafeltje langs de kant van de weg, omgeven door dieselwalmen en sigarettenrook heb ik de lekkerste dingen gegeten. Zoals ooit die noedelsoep in Luang Prabang met runderbouillon die de kleur van gesmolten barnsteen had en waarvan de diepe smaak nog altijd onovertroffen is. Of de *tacos al pastor* – dunne plakjes varkensvlees met een hete saus en verse salsa, en limoen. *Verpakt* in een dampende taco. *Baozi* (Chinese gestoomde broodjes) in Shanghai, oesteromeletten in Bangkok en hartige, krokante *panelle* (gefrituurde snacks van kikkererwtmeel) op een straathoek in Palermo. Te veel om op te noemen. Streetfood is de meest democratische kost ter wereld omdat iedereen, van hoog tot laag, wel eens iets bij een kraampje eet. Wat ik zo mooi vind, is dat landen met een sterke streetfoodcultuur, zoals Mexico, Thailand, China, Maleisië en Vietnam, om er maar een paar te noemen, deze kookkunst heel serieus nemen. Iedereen heeft zijn eigen



recept voor het maken van de lekkerste *tamales*, *samosas*, *stinky tofu*, *laksa* of loempiarolletjes.

Dat wil niet zeggen dat alles wat aan de kant van de weg wordt verkocht het einde is. Verre van dat. Er wordt ook veel oude, vieze, in het vet drijvende troep aangeboden. Maar die is makkelijk te omzeilen: adviezen van de lokale bevolking zijn hun gewicht in peper waard. Let op waar het druk is. Een snelle omzet betekent niet alleen lekker, maar ook vers. Zoek een druk kraampje en kijk wat de lokalen bestellen. Als je aan de beurt bent, hoef je alleen maar iets aan te wijzen, te glimlachen en 'Thank you' te zeggen.

Dit boek is opgedragen aan enkele van de geweldigste gerechten ter wereld. Wat je te wachten staat is je ware gastronomische genot.

Raadpleeg de woordenlijst op blz. 214 bij onbekende ingrediënten in de recepten.





MATT MURDO © LONELY PLANET IMAGES

HARTIG

In dit deel verkennen we al die verrukkelijk hartige hapjes, van licht gezouten tot pittig of zeer scherp, die over de hele wereld op straat worden verkocht. Van smeùige knoedels en boterzachte kreeft tot krokante pasteitjes boordevol specerijen: de exotische aroma's van 's werelds beste eetkraampjes en marktstalletjes drijven zo je keuken binnen.



BENODIGDHEDEN

Voor het rijstmengsel

500 g arboriorijst
 zout
 1 zakje saffraanpoeder (1 g)
 3 eidooiers
 100 g geraspte pecorino of
 Parmezaanse kaas
 30 g boter

Voor de ragù

½ ui, gesnipperd
 1 el boter
 olijfolie
 150 g gehakt (runder- of
 varkensgehakt of een
 mengsel van beide)
 120 ml rode wijn
 2 el tomatenpuree
 zout
 peper
 80 g doperwten (vers of
 gekookt)

Voor het bereiden en frituren

100 g provola, caciocavallo
 of mozzarella, in
 dobbelsteentjes
 2 eieren, losgeklopt
 broodkruim
 arachide- of olijfolie



HERKOMST

De *arancino* of 'kleine sinaasappel' vindt zijn oorsprong in de Arabische keuken, die met de Saracenen in de 9e en 10e eeuw vanuit Noord-Afrika naar Sicilië kwam. Pas in de 13e eeuw ging men de rijstballetjes paneren en frituren om de rijst te conserveren en Koning Federico II te kunnen voorzien van een handzaam tussendoortje tijdens een van zijn jachtpartijen. *Ragù* werd toegevoegd nadat in de 16e eeuw de Spanjaarden de tomaat in Italië hadden geïntroduceerd.

SICILIË, ITALIË

ARANCINO

VOOR CIRCA
15 ARANCINI

Arancino (of *arancina* als je in Palermo woont) zit bomvol smaak. Dit goudbruine kroketje met rijst, vlees en kaas is de koning van het Siciliaanse streetfood.

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Kook de rijst in licht gezouten kokend water.
- 2 Maak een mengsel van de saffraanpoeder en de eidooiers en voeg het aan de rijst toe.
- 3 Roer de geraspte pecorino of Parmezaanse kaas en de boter door de rijst.
- 4 Strijk het rijstmengsel uit over een groot bord en laat het 2 uur afkoelen.
- 5 Fruit de ui in de boter en een paar eetlepels olie tot hij zacht is.
- 6 Voeg het gehakt toe en bak het een paar minuten mee. Voeg de rode wijn toe.
- 7 Roer de tomatenpuree los in een glas water en voeg het vocht aan het gehakt toe als de wijn bijna is verdampd.
- 8 Voeg peper en zout naar smaak toe en laat het geheel ongeveer 2 minuten zachtjes sudderen.
- 9 Kook intussen de erwten in ongeveer 10 minuten gaar in water met een eetlepel olijfolie. Voeg ze aan het gehakt toe.
- 10 Neem wat van het rijstmengsel en vorm het met je handen tot een koek. Druk een kuiltje in het midden en vul het met een lepel ragú en twee of drie blokjes kaas. Leg er een tweede rijstkoek bovenop en maak een bal van het geheel.
- 11 Rol de bal door het ei en broodkruim.
- 12 Frituur de bal in olie die is verhit tot 180 °C. Schep hem uit de olie als hij een warme oranje-gouden kleur heeft en laat hem uitlekken. Bak zo de overige ballen.
- 13 Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

PROEFNOTITIES

Hoewel ze typisch Siciliaans zijn, komen in deze *arancini* allerlei Italiaanse gerechten bij elkaar: risotto uit Milaan, ragú uit Bologna en kaas uit Zuid-Italië. Eet ze voor een topervaring staand aan de bar van een café, samen met de lokale bevolking. De arancini liggen er opgestapeld als kanonskogels en worden overhandigd door een goed gedrilde staf. Als je door het krokante omhulsel hebt gebeten, krijg je te maken met kruimelende rijst, ontsnappende erwten en draden gesmolten kaas. Je knoeit, maar dat geeft niets. Dit is Sicilië, waar zelfs van een eenvoudige snack met theateraal genoeg wordt genoten. ● *Duncan Garwood*



HERKOMST

Dit goedkope, voedende en gezonde nationale gerecht is zo geliefd dat er speciale restaurants aan zijn gewijd.

Toch is er weinig bekend over de geschiedenis ervan. Het zou een ameluisgerecht kunnen zijn geweest of, vanwege het veganistische karakter, zijn beïnvloed door het vegetarische dieet van vastende koptische christenen. Hoe het ook zij, tegenwoordig wordt er aan het gerecht vlees toegevoegd in de vorm van stukjes gebakken lever, kip of lamsvlees.



BENODIGDHEDEN

Voor de tomatensaus

- 3 el olijfolie
- 75 g ui, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, gehakt
- 400 g gekookte, gezeefde tomaten
- $\frac{3}{4}$ tl kaneelpoeder
- $\frac{1}{2}$ tl komijnpoeder
- $\frac{1}{2}$ tl zout
- $\frac{1}{4}$ tl gemalen zwarte peper
- $\frac{1}{4}$ tl chilivlokken

Voor de kushari

- 185 g langkorrelige rijst
- 90 g linzen (bruine of zwarte)
- 2 el witte azijn
- $\frac{1}{2}$ tl komijnpoeder
- $\frac{1}{2}$ tl knoflookpoeder
- 8 el olijfolie
- 225 g uien, in ringen
- 115 g pasta (kleine macaroni of vermicelli in stukjes gebroken)

EGYPTE

KUSHARI


 VOOR
8 PERSONEN

Egyptenaren redetwisten over veel dingen, maar ze zijn het meestal met elkaar eens dat *kushari* (een unieke combinatie van pasta, rijst, linzen en tomatensaus) hun lekkerste gerecht is.

BEREIDINGSWIJZE

Voor de tomatensaus

1 Verhit de olie in een pan en bak de uien goudbruin op middelhoog vuur.

2 Roer de knoflook erdoor en bak hem 2 minuten mee.

3 Voeg de tomaten, kaneel, komijn, zout en peper en chilivlokken toe. Draai het vuur iets hoger en laat de saus doorkoken tot hij is ingedikt (circa 15-20 min.). Dek de pan niet af.

Voor de kushari

1 Kook ondertussen in aparte pannen de rijst en linzen gaar. Kook de linzen 20-30 minuten zachtjes door in een gesloten pan; schep met een schuimspaan de linzen uit de pan (bewaar het kookvocht) en roer ze onmiddellijk door een mengsel van de azijn, komijn- en knoflookpoeder.

2 Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur; voeg de uien toe en bak ze onder af en toe roeren lichtbruin. Schep ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

3 Roer de ongekookte pasta door de olie die in de pan is overgebleven na het bakken van de uien. Bak de pasta lichtbruin en schep ze dan in het kookvocht van de linzen. Breng het vocht aan de kook en kook de pasta gaar.

4 Bereid de kushari in acht kommen: begin met een bodempje rijst, voeg een laagje pasta toe, een paar gebakken uitjes en bedek alles met linzen. Schep de tomatensaus erbovenop en garneer het gerecht met nog meer gebakken uitjes.

PROEFNOTITIES

Kushari is een kostelijk, altijd en overal te verkrijgen gerecht dat verslavender is dan de som van de alledaagse bestanddelen: pasta, rijst en linzen. Het magische ingrediënt is de pittige tomatensaus die over de kushari wordt gelepeld en wordt bestrooid met gebakken uitjes. De maaltijd wordt in een paar seconden voor je samengesteld, maar hij laat je sprakeloos achter. In de speciale kushari-restaurants worden de gekookte ingrediënten opgeschept uit verschillende grote schalen die als een drumstel klaarstaan. De kushari-componist tikt tijdens het opscheppen zijn lepel in een virtuoos ritme door de kommen en schalen. Het is luidruchtig maar betoverend. Een schitterend optreden dat om een toegift vraagt. Of is één kom kushari gewoon nooit genoeg? ● *Ethan Gelber*



1/4



GUYLANE COVITTOLENG © GETTY IMAGES

ZOET

In dit hoofdstuk doen we ons tegoed aan suiker-kaneelstrooisels, met honing bedekte vruchten, gesmolten chocolade, dikke stroop, bevroren custard en stomende, zoet kruidige chai. Liefhebbers van zoet opgelet: hier volgen de verleidelijkste zoete gerechten ter wereld.



BENODIGDHEDEN

- 310 g sojabonen
- water, om de sojabonen in te weken
- 1,9 l water
- 1 el maïsmeel
- 1 tl eetbare *terra alba* (gipspoeder of calciumsulfaat, verkrijgbaar bij Chinese kruidenierszaken)
- 280 g bruine of witte suiker
- 2 el gember, fijngesneden, of pandanblad (naar keuze)
- 2 schijfjes citroen of een scheutje azijn

HERKOMST

Aangenomen wordt dat tofoe is ontstaan tijdens de Handynastie (206 v.Chr.-220 n.Chr.) waarin het een belangrijk voedingsmiddel werd voor de vegetarische boeddhistische monniken en nonnen. In later eeuwen verspreidde het boeddhisme zich over Oost-Azië en daarmee raakte tofoe ook wijder verbreid. De ongelooftelijke veelzijdigheid (neem alleen al de helder witte blokjes in een explosief hete pepersaus of de krokant gefrituurde blokjes) was geen geheim. *Douhua* is slechts een van de vele gerechten met tofoe; je vindt het van China tot Maleisië en van de Filipijnen tot Indonesië.



CHINA, SINGAPORE EN TAIWAN

DOUHUA

Douhua is een Chinese pudding die in heel Azië veel varianten kent. Hij wordt gemaakt van zachte tofoe en zoete lekkernijen, zoals gember, siroop, pinda's, sesampasta, kokosmelk of rode kidneybonen.

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Spoel de sojabonen schoon en doe ze in een pan. Voeg genoeg water toe om de bonen met driekwart te bedekken. Week de bonen tot ze ongeveer twee keer zo groot zijn geworden (dit kan 8 uur duren).
 - 2 Giet de bonen af en voeg 1,5 l vers water toe. Meng het geheel in een blender.
 - 3 Schep het mengsel in kaasdoek en knijp de sojamelk boven een pan uit. Gooi de pulp weg.
 - 4 Voeg 120 ml water aan de sojamelk toe en verhit het mengsel, terwijl je stevig over de bodem roert, op laag vuur tot het kookt en begint te schuimen. Haal de pan van het vuur en giet het mengsel door een zeef of kaasdoek.
 - 5 Meng 120 ml water met het maismeel en de *terra alba*.
 - 6 Breng de sojamelk weer aan de kook en roer er heel snel het *terra-albamengsel* door.
 - 7 Draai het vuur uit maar verplaats de pan niet omdat daardoor de stolling mislukt. Sluit de pan en laat hem 30 minuten staan.
 - 8 Verwarm de suiker met 240 ml water (voeg naar keuze gember of pandanblad toe) en kook het vocht 2-3 minuten. Voeg de citroen of azijn toe en laat de siroop afkoelen.
 - 9 Schep eventueel schuim van de gestolde *douhua* af. Voeg de siroop toe en serveer het gerecht.
- TIP** *Je maakt de douhua pittiger als je er gemalen pinda's, sesamzaad, chocolade of een snuffe verse gember over strooit.*

PROEFNOTITIES

Alles draait hier om de zijdeachtige, bijna vloeibare textuur van de speciale superzachte tofoe. Hij smelt in de mond als panna cotta of een verfijnde custardpudding. De verfrissende smaak komt het best tot uiting als je het gerecht eet aan het eind van een lange warme dag. *Douhua* werd vroeger alleen verkocht vanaf fietsen waaraan houten emmers hingen. Tegenwoordig is het in heel Azië zowel bij kraampjes als in restaurants te krijgen, altijd met een grote keus aan zoete toevoegingen om het naar eigen smaak te garneren. ● *Tom Parker Bowles*



Met dank aan Lester Kaganzi

Geschreven door Abigail Hole, Amy Karafin, Brett Atkinson, Bridget Gleeson, Celeste Brash, Daniel Savery Raz, Daniel Robinson, Duncan Garwood, Emily Matchar, Ethan Gelber, Jane Ormond, Jessica Lee, Joe Bindloss, Johanna Uy, Joshua Samuel Brown, Luke Waterson, Matt Bolton, Matt Phillips, Megan Eaves, Meredith Snyder, Michael Kohn, Paul Clammer, Penny Watson, Rob Whyte, Roger Norum, Sarah Baxter, Sarah Reid, Tim Richards, Tom Parker Bowles, Trent Holden, Will Gourlay, Zora O'Neill



www.lonelyplanet.com

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl



[kosmos.uitgevers](https://www.facebook.com/kosmos.uitgevers)



[kosmos.uitgevers](https://www.instagram.com/kosmos.uitgevers)

Vierde druk, 2019

© 2016 voor de Nederlandse taal:
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

© 2016 fotografie: zoals vermeld bij de foto's

Productie Nederlandstalige editie:

Deul & Spanjaard, Groningen

Vertaling: Ria de Koning

Omslagontwerp: Prezns, Marco Bolsenbroek

ISBN 978 90 215 7336 6

NUR 440/370

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 wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande 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.

Oorspronkelijk in 2016 uitgegeven door
Lonely Planet Global Limited

Oorspronkelijke titel: *The World's Best Streetfood*
© 2016 Lonely Planet

De heerlijkste drankjes verzameld door
Lonely Planet vind je in:



Lonely Planet Beste drankjes ter wereld
ISBN 978 90 215 6284 1



Van tacokarretjes en noedelstalletjes tot voedselmarkten en gelateria's: op straat proef je en ervaar je de lokale eetcultuur het best.

Met deze 100 authentieke recepten uit de hele wereld, geselecteerd door Lonely Planet, maak je het lekkerste en verste streetfood zelf in je eigen keuken.



9 789021 573366

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

