

The background of the entire page is a teal color with a repeating pattern of yellow-outlined leaves. The leaves are stylized and overlap each other, creating a dense, textured effect.

The Street Food Club

The book



INHOUDS OPGAVE

INLEIDING	6
WIE ZIJN WIJ?	9
EEN SPROOKJESBEGIN	10
LET'S TALK STREETFOOD	13
TSFC FAMILY	14
COCKTAILS	16
SMAAKMAKERS	21
7 DAYS	30
NAWOORD	218
REGISTER	222

ที่จอดรถ
จักรยานยนต์



INLEIDING

27 NOVEMBER 2017

‘**Waar** moeten we in vredesnaam **beginnen?**’,

vraagt Joost aan Wes, terwijl ze zich een weg banen door de enorme mensenmassa op de kleurrijke en volle Train Market, Talad, Rot Fai. Ratchada voor locals.

We zijn krap anderhalf uur in Bangkok en hebben de eerste de beste skytrain genomen naar de beroemde markt, die stiekem helemaal niet in de buurt komt van een treinrails, sinds hij verplaatst is naar een andere locatie. We kijken onze ogen uit, zo ver je kunt kijken lopen drommen mensen langs de honderden kraampjes met streetfood, drankjes, Chinese handelswaren en speelgoed.

Het is niet de eerste keer dat we in Bangkok zijn, maar deze keer zijn we hier met een missie! In de ‘Street Food Capital of the World’ inspiratie opdoen voor ons nieuwe restaurant. Nergens ter wereld is de streetfoodcultuur zo verweven met het dagelijks leven van zijn bewoners als hier, in de stad aan de rivier de Chao Phraya. Streetfood is zo belangrijk voor de inwoners van Bangkok, dat het meer dan veertig procent van de dagelijkse voedselbehoefte uitmaakt.

Het enorme aanbod in deze stad maakt van ons een kind in een snoepwinkel. Een kind in een snoepwinkel die de weg kwijt is, welteverstaan. Want waar moet je beginnen, wat is goed, wat niet en bovenal: waar halen we de meeste inspiratie vandaan om mee te nemen naar huis?

7 DAYS

The Streetfood Club is een eclectische mix van luxe en straat, van puurheid en bonte kleuren en juist daarom is het onze 'happy place'. We nemen je mee op een reis, gegoten in de zeven dagen die een week heeft, van brunch tot late night cocktails en van streetfood diners tot fijne lunchmomenten. Ga je met ons mee?



WOENSDAG
14:12



GET TO US
WHAT YOU WANT

DRAGON FRUIT BOWL

Wat een knallende kleuren, hè? Deze smoothie bowl is net zo lekker als dat zij eruit ziet.

1 GROTE PITAHAYA	2 EL GEBROKEN LIJNZAAD
2 MANGO'S	50 G BLAUWE BESSEN
500 ML KOKOSMELK	2 TAKJES MUNT
2 BANANEN	
200 G FRAMBOZEN	
1 SINAASAPPEL	
2 EL PISTACHENOTEN, GEROOSTERD	

Verwijder de schil van de pitahaya. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees van de pit. Doe de pitahaya, mango, kokosmelk en bananen in een blender. Houd twaalf frambozen apart voor de garnering en doe de rest bij het fruit in de blender. Pureer tot een gladde smoothie.

Verdeel de smoothie over vier diepe kommen. Schil de sinaasappel (vermijd het bittere wit) en snijd de parten tussen de vliezen uit. Verdeel de sinaasappel, pistachenoten, het lijnzaad, de blauwe bessen, munt en de apart gehouden frambozen in nette rechte lijnen over de smoothie.



The Food Club

LUNCH



Reservations & Special Events



AVO SMASH

Deze gezonde topper is by far het meest bestelde broodje van The Streetfood Club ooit! Zacht, krokant, zoet, ziltig, gewoon fucking lekker!

6 AVOCADO'S
2 LIMOENEN
ZOUT EN PEPER

8 AARDBEIEN
2 RADIJSJES
2 EL PISTACHENOTEN,
GEROOSTERD

4 DIKKE SNEDEN
ZUURDESEMBROOD
200 G DEENSE WITTE KAAS
HANDVOL RADIJSSCHEUTEN

Schil de avocado's, verwijder de pit en prak het vruchtvlees met een vork tot een puree. Pers de limoenen uit. Breng de avocadopuree op smaak met het limoensap en zout en peper.

Was de aardbeien en radijsjes en verwijder de kroontjes van de aardbeien en het groen van de radijsjes. Snijd de aardbeien in vieren en de radijsjes in dunne plakjes. Hak de pistachenoten grof.

Rooster het brood en besmeer het met de avo smash. Verkruiemel de Deense witte kaas erover. Beleg met de aardbei en radijs en bestrooi met de radijsscheuten en de gehakte pistachenoten.



MADAME SHAKESPEAR

50 ML KEVER GENEVER 0,0%
20 ML PERENSAP
(ONZE FAVO IS SCHULP)
10 ML MADAME JEANETTE-
GROENE-THEESIROOP
(ZIE RECEPT HIERONDER)

GARNERING
SCHIJFJE GEDROOGDE PEER
GLAS
MARTINI

Doe alle ingrediënten (behalve de garnering) in een shaker, voeg ijsklontjes toe en shake 15 seconden zo hard je kunt. Double strain in het cocktailglas en garneer met een schijfje gedroogde peer.

**‘Fruits that blossom first,
will be ripe first’**

(William A. Shakespeare)

MADAME JEANETTE-GROENE- THEESIROOP

1 hele madame jeanette in tweeën gesneden
10 gram groene thee (onze favo is Green Sencha van: www.theartoftea.nl)

Doe de ingrediënten in een pan met 500 ml water, volg daarna de stappen van het suikersirooprecept.

THE STREETFOOD CLUB NEEMT JEMEE OP WERELDREIS

Ontdek een eclectische verzameling van waanzinnig lekkere en prachtige streetfoodgerechten, cocktails en een spetterend interieur.

Met *The Streetfood Club – The Book* haal je, naast een flinke portie eye candy, alle tips en tricks in huis om het allerbeste streetfood en idioot goede cocktails te maken!

The Streetfood Club is dé hotspot van Utrecht en omstreken, en winnaar van de award voor Best Restaurant Concept van Nederland.



9 789021 584508

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

KOS
M•S

NUR 440
KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN