



DE BESTE  
RECEPTEN UIT  
DE HELE WERELD



AUTEUR

Julie Andrieu

FOODFOTOGRAFIE

Rina Nurra

REPORTAGEFOTO'S

Stéphane Jobert

STYLING

Lissa Streeter

DELTAS





**'WIE ECHT WIL HOUDEN  
VAN EEN LAND, DIE MOET  
HET EERST ETEN, DRINKEN  
EN HOREN ZINGEN.'**

**MICHEL DÉON**



## VOORWOORD

*'Een reis maak je niet, integendeel: hij maakt jou en haalt je hele wereld overhoop.' Die zin van schrijver-reiziger Nicolas Bouvier vergezelt me voortaan op elke reis, sinds ik op mijn zeventiende voor het eerst in mijn eentje vertrok voor een treinreis van Katmandu naar Sri Lanka. Een reis van jeugd naar volwassenheid, van het veilige naar het onbekende, van mezelf naar de anderen. Vanaf dat moment vertrok ik niet langer om van landschap te veranderen of terug te komen als een beter mens, maar eerder om te proeven van nieuwe ideeën, invalshoeken, gewoonten, smaken...*

*Op die initiatiereis ontdekte ik ook de onthullende kracht van elke keuken. Voeding is de weerspiegeling van geografie, klimaat, geschiedenis en religie en dus het meest complete 'beeld' van een land. Hoe kan iemand verlangen om een volk en zijn cultuur te begrijpen als hij geen interesse toont in die gemeenschappelijke basis van rituelen, smaken en kennis die elke keuken is? Wat later kwam de kok in mij naar boven, zoals ik destijds ook de reizigster in mezelf had ontdekt: door mijn honger naar het onbekende. Mijn keuken werd een avonturenland: ik verdween urenlang in dit warme, comfortabele toevluchtsoord, om er naar hartenlust te experimenteren. Ik volgde de recepten van grote koks tot op de letter, alsof ik een magisch gif wilde brouwen om mijn geliefden te bezweren. Naarmate de jaren verstreken, verfijnde ik mijn kennis en technieken, verruimde ik mijn smakenpalet en leerde ik smaken te waarderen die ik nooit eerder had gekend, zoals een reiziger het onbekende in zijn hart sluit. Sindsdien ben ik de hele wereld rondgereisd en eten was voor mij steevast de manier om die wereld beter te leren kennen en ervoor open te staan. Vandaag laat ik u graag kennismaken met enkele van de honderden recepten die ik verzamelde tijdens mijn reizen, aanpasbaar aan het leven van alledag. Hopelijk weten ze u één voor één te verleiden om te proeven van de wereld, net zoals ik!*

*Juli Andrie*





Canada



Verenigde Staten



Mexico



Antillen



Venezuela



Peru



Verenigd Koninkrijk



Ierland



Spanje



Marokko



Senegal



Armenië



Turkije



Libanon



Iran



Kenia



India



Thailand



Vietnam



Maleisië



Indonesië



China



Japan



Australië



mid-Afrika





# INHOUD

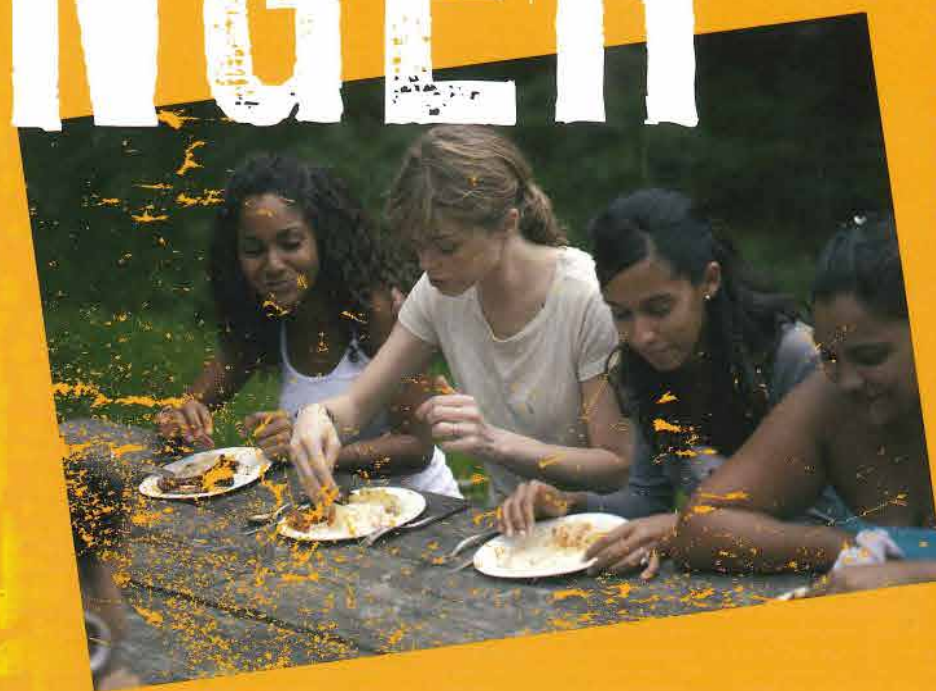


<b>STREET &amp; FINGER FOOD</b>	<b>10</b>
Hapjes & voorafjes	13
<i>Maleisië</i>	33
Hoofdgerechten	39
<i>Thailand</i>	47
Desserts	52
<b>LEKKER SNEL</b>	<b>68</b>
Hapjes & voorafjes	70
<i>Japan</i>	76
Hoofdgerechten	84
Desserts	121
<b>LEKKER EENVOUDIG</b>	<b>130</b>
Hapjes & voorafjes	132
Hoofdgerechten	139
Desserts	176
<b>LEKKER SAMEN</b>	<b>190</b>
Hoofdgerechten	192
Desserts	238
<b>LEKKER VOORBEREID</b>	<b>250</b>
Hapjes & voorafjes	252
<i>Libanon</i>	254
Hoofdgerechten	273
<i>Marokko</i>	275
Desserts	290





# STREET & FINGER FOOD







# SPANAKOPITA

## SPINAZIEQUICHE MET FETA

Een specialiteit van Sonia (zie blz. 84) en in de eerste plaats een klassieker uit de Griekse keuken. Sinds mijn verblijf in Spetses, waar ik dit recept ontdekte, staat deze heerlijke quiche elke zomer op het menu. Een tip: verbreek de feta niet te klein. Contrasten doen genieten (een gouden regel in de keuken!) en niets overtreft het plezier van een onverwacht stukje feta in een bedje van spinazie...

Verwarm de oven voor (180°C). Spoel de spinazie zorgvuldig schoon en knijp hem uit met de handen. Hak de spinazie met een keukenmes en bestrooi hem met wat zout. Meng de spinazie gedurende enkele minuten: het zout helpt om het resterende vocht te verwijderen. De spinazie moet heel droog zijn, zodat het deeg lekker knapperig wordt.

Pel de uien en hak ze grof. Snijd de olijven in plakjes. Verhit in een pan de olijfolie en bak hierin de gehakte uien, de gebakken uitjes en de olijven. Voeg de spinazie toe en laat het geheel bakken tot al het water is verdampt. Spoel de tuinkruiden schoon en dep ze droog. Hak ze fijn en voeg ze toe aan het spinaziemengsel. Zet de pan van het vuur en laat alles goed afkoelen.

Klop de eieren in een kom. Meng de feta en het spinaziemengsel door de eieren. Beboter een grote ovenschaal of bakvorm. Spreid één rol deeg uit in het midden van de bakvorm. Verdeel het spinaziemengsel over het deeg. Bedek met de tweede rol deeg. Verdeel de quiche al in punten, maar snijd nog niet door de deegbodem. Laat de quiche 1 uur bakken in een geventileerde oven. Zet de oven op het einde van de baktijd nog 5-10 minuten alleen op onderwarmte.

Voor 6-8 personen  
Vorbereiding: 25 min.  
Baktijd: 1 u 10 min.

- + 2 rollen kant-en-klaar bladerdeeg
- + 2,5 kg spinazie
- + 2 uien
- + 100 g ontpitte zwarte olijven
- + olijfolie
- + 4 eieren
- + 500 g verbrokkelde feta
- + 40 g gebakken uitjes (kant-en-klaar)
- + 1/2 bosje peterselie
- + 1 bosje dille
- + zout
- + peper
- + boter (voor de bakvorm)



Door de quiche van tevoren te snijden, verdampt het vocht beter en kunt u hem achteraf gemakkelijker uit de bakvorm halen. Rol kant-en-klaar deeg goed uit tot het mooi dun wordt.



HAPJE &amp; VOORAFJE



Deze tarama, die ik voor het eerst proefde in Spetses, is de lekkerste die ik ooit heb gegeten! Te zout, te veel vis, te flauw, te bitter: er was altijd wel iets wat roet in het eten kwam gooien... Tarama wordt meestal gemaakt op basis van rauwe en gerookte kabeljauwkuit, die u kunt 'aanlengen' met melk, olijfolie of water en op smaak brengen met uien, zwarte olijven, kappertjes of een paar schijfjes citroen. Naar mijn ervaring is het belangrijk om een zachte, fruitige olijfolie te gebruiken die al zijn bitterheid heeft verloren.

## TARAMA



Voor 6-8 personen  
Bereiding: 15 min.

- + 200 g gerookte kabeljauwkuit
- + 2 sneetjes broodkruim zonder korst (ongeveer 60 g)
- + 1 kom melk
- + 1/2 rode ui of 2 kleine sjalotten
- + 5-6 el olijfolie (ongeveer 50 ml)
- + 3-4 el citroensap
- + peper

Doe het broodkruim in een kom. Overgiet met de melk en laat rusten terwijl u het recept verder afwerkt.

Pel de ui en hak hem grof. Verwijder het vlies van het zakje met de kabeljauwkuit. Doe de ui en de kabeljauwkuit in een kom en pureer dit ongeveer 2 minuten tot de bereiding wit kleurt. Voeg heel geleidelijk het citroensap en de olijfolie toe. Laat het brood uitlekken en druk het zachtjes uit. Meng het door de bereiding. Pureer het geheel nog eens 30 seconden en breng op smaak met peper.

Dien op met komkommerplakjes of -staafjes en bloemkoolroosjes.







HAPJE &amp; VOORAFJE



# MAKREEL- HAPJES

## OP ZWEEDSE WIJZE

Dep de makreelfilets droog met keukenpapier. Kruid de filets met peper en zout en haal ze door de bloem. Verhit de olie in een pan en bak de filets 2 minuten aan weerszijden. Laat afkoelen.

Voor de marinade: meng in een grote diepe schaal de azijn, de suiker en 3 glazen water. Meng de tijm en de peperbolletjes erdoor. Leg de makreelfilets in de marinade. Laat de filets een nacht marinieren (of zelfs 24 uur als u de tijd hebt) en draai ze af en toe om.

Voor de saus: meng in een kom de mosterd, de dille, 1 el azijn, 1 el suiker en de mayonaise.

Rooster de broodsneetjes en snijd ze in vierkantjes van 3-4 cm breed. Laat de makreelfilets uitlekken, maar spoel ze niet schoon. Verwijder het vel en snijd ze in reepjes van 2-3 cm. Leg op elk vierkantje brood een reepje makreel en werk af met een scheutje saus. Dien op.

Voor 6 personen  
Vorbereiding: 15 min.  
Rusttijd: 12-24 u  
Baktijd: 4 min.

- + 4 makreelfilets
- + 1 meergranenbrood of boekweitbrood (gesneden)
- + 100 g bloem
- + zout en peper
- + 50 ml olie
- + 1 glas witte azijn (ongeveer 200 ml - 1 el)
- + 2 glazen kristalsuiker (- 1 el)
- + 1 el tijm
- + 20 peperbolletjes
- + 1 el mosterd met balsamicoazijn
- + 2 el dille
- + 4 el mayonaise

