TEKST
Stevan Paul

STREETFOOD & SNACKS

FOTO'S
Daniela Haug

OP HET MENU

RECEPTEN EN VERHALEN

KLASSIEKERS

Pa amb tomáquet, blz. 10
Bruschetta, blz. 13
Crostini, blz. 15
Bagel, blz. 17
Merguez frites, blz. 18
Steak-baguette, blz. 20

VERHAAL
Beknopte geschiedenis van de streetfoodcultuur, blz. 22

Fish 'n' chips, blz. 25
Corn dog, blz. 27
Quesadilla, blz. 29
Cô cô bánh mì, blz. 31
Dominobroodjes, blz. 32
Eggs benedict, blz. 34
Chilitortilla, blz. 37
Huevos rancheros, blz. 39
Arepas met garnalenceviche, blz. 41
Lahmacun, blz. 42
Naanbrood met lamsspies, blz. 45
Gyros, blz. 47
Engelse wrap met kip, blz. 49
Pizza margherita, blz. 50

BURGERS

VERHAAL
Komt de hamburger eigenlijk echt uit Hamburg?, blz. 54

Hamburgse hamburger, blz. 57
Chiliburger, blz. 59
Garnalenburger, blz. 61
Gua bao, blz. 63
Halloumiburger, blz. 64
Röstiburger, blz. 67
Japanse burger, blz. 69
Italiaanse burger, blz. 70
Portobello-burger, blz. 73
Koreaanse runderburger met kimchi, blz. 75

TOAST EN SANDWICHES

BLT, blz. 79
Clubsandwich, blz. 81
Croque-monsieur, blz. 82
Pastrami-sandwich, blz. 84

VERHAAL
De erfenis van de graaf van Sandwich, blz. 85

Tramezzini, blz. 87
Egg in the hole, blz. 87
High tea, blz. 88
Gravad lax, blz. 90
Zalmtartaarcanapés, blz. 93
Katsu sando, blz. 94
Meatball marinara, blz. 96
Pulled pork sandwich, blz. 99
Tosti, blz. 100
Wentelteefjes, blz. 103
PB & J, blz. 104

VERHAAL
Are you hungry tonight? Mary Jenkins Langston – de huiskokkin van de King, blz. 107

Bananen-pindakaassandwich, blz. 109

HOTDOGS & ROLLS

VERHAAL
Hotdog – hoe de warme hond ontstond, blz. 113

Hotdog, blz. 114
Breakfast roll, blz. 117
Louisiana lobster roll, blz. 119
Lobster roll, blz. 120
Philadelphia cheese steak, blz. 122
Po' Boy sandwich, blz. 125
Submarine sandwich, blz. 126
Köfte ekmek, blz. 129

BROODMAALTIJDEN EN SNACKS

VERHAAL
De broodmaaltijd – een familiegebeuren, blz. 132

Smørrebrød, blz. 133
Lekker broodbeleg, blz. 134
Broodje tartaar, blz. 137
Broodje met haring, blz. 138
Broodjes met garnalen, blz. 141
Gebakken camembert, blz. 142
Raclettekaas op brood, blz. 144

VERHAAL
Currywors, blz. 146

Currywors, blz. 149
Braadworst, blz. 151
Uitsmijter, blz. 152
Schnitzelbroodje, blz. 155
Taco, blz. 157
Zapiekanki, blz. 158

EROVER, ERONDER, EROP, ERBIJ!

Ketchup, barbecuesaus & teriyakisaus, blz. 163
Mayonaise en aioli, blz. 165
Twee pesto's, blz. 166
Sambal oelek en ajvar, blz. 169
Drie relishes, blz. 171
Piccalilly, blz. 172
Koolsalades, blz. 175
Caesar salad, blz. 176
Aardappelsalade, blz. 178
Komkommersalades, rettichsalade, Aziatische radijsjes, blz. 181

VERHAAL
Frietjes, blz. 182

Frietjes, aardappelchips en uienringen, blz. 185
Drie keer tomaten, blz. 187
Baked beans, op Italiaanse wijze, blz. 188
Ingelegde minikomkommer, blz. 191
Mixed pickles, blz. 192
Snelle pickles, blz. 193
Ingelegde kerstomaten, blz. 195
Dressings en vinaigrette, blz. 196
Basisdeeg, blz. 198
Burgerbroodjes, hotdogbroodjes, toastbrood, blz. 201
Burgerbroodjes zonder melk, boter en ei, blz. 203
Bagels, blz. 205
English muffins, blz. 206
Ciabattabrood, blz. 209
Huisgemaakte limonade, blz. 210

REGISTER, blz. 213

OVER HET TEAM/DANKWOORD, blz. 215

VERANTWOORDING, blz. 216

DIT BOEK LAAT ZIEN WAT ER ALLEMAAL MOGELIJK IS MET BROODJES, SANDWICHES, BAGELS, BURGERS EN NOG VEEL MEER!

Fish 'n' chips

FISH 'N' CHIPS*

Hoezo frietjes? De knapperige gefrituurde stukjes vis in een deegjasje werden in de oerversie op brood geserveerd! Pas toen de aardappel via Frankrijk in Groot-Brittannië terechtkwam, begon men er aardappelschijfjes en nog later frietjes bij te serveren. In dit recept gaan we voor knapperige broodchips, die perfect passen bij de in bierbeslag gebakken vis met romige tartaarsaus.

TARTAARSAUS

(voor 4-6 porties, 15 minuten)

Pureer *50 ml ongezoete sojamelk* en *1-2 tl pittige mosterd* met een staafmixer in een mengbeker. Meng er eerst druppel voor druppel en dan in een dun straaltje *80-100 ml plantaardige olie* door tot een romig-stevige mayonaise ontstaat. Meng de mayonaise met *100 g magere kwark*. Hak *100 g augurkjes* fijn en roer ze erdoor. Hak *1 hardgekookt ei* fijn en roer ook dat erdoor. Snijd *1 klein bosje dille* fijn en roer dit er met *1 tl honing* door. Breng de tartaarsaus op smaak met *1 scheutje appelazijn*, *zout* en *peper*.

BROODCHIPS

(20 minuten)

Snijd *een half ciabattabrood* in zo dun mogelijke plakken en leg die op een bakplaat met bakpapier. Druppel er *olijfolie* over en breng op smaak met *zout* en *peper*. Rooster ze in een oven bij 160 °C in 12-15 minuten lichtbruin.

VIS IN BIERBESLAG

(10 minuten, plus 10 minuten rusttijd voor het beslag)

Kluts *1 ei* en *2 el water* en roer dit met *100 ml bier* en *100 g bloem* tot een glad beslag. Breng op smaak met *zout* en laat het 10 minuten staan. Verhit in een friteuse de *olie* tot 190 °C (of verhit ongeveer 500 ml olie in een hoge, smalle pan). Snijd *500 g meerval* (zonder graten, schoongemaakt) in hapklare stukken en meng er *1 el bloem* door. Haal de stukken vis door het beslag en frituur ze in porties in de hete olie in ongeveer 2-3 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer direct met de broodchips en tartaarsaus.

* **Fish and chips** *geldt als het nationale gerecht van de Britten. Trots vermeldt de National Federation of Fish Friers op haar website dat er op dit moment in het Verenigd Koninkrijk ongeveer 10.500* fish 'n' chips-shops *zijn. Daartegenover staan slechts 1200 McDonald's-filialen.*

De Britten zijn gek op fish 'n' chips, iedere burger (inclusief jonge kinderen) werkt per jaar gemiddeld ten minste zes porties weg, dat verklaart het ongelooflijke aantal van gemiddeld meer dan 380 miljoen verkochte porties per jaar. Tegenwoordig worden vooral kool- en schelvis, wijting en kabeljauw gebruikt, meestal gefrituurd in bierbeslag en gekruid met salt 'n' vinegar *(zout en moutazijn). Daarbij serveert men frietjes, tartaarsaus, ketchup of currysaus, in de pub wordt er ook* mushy peas *(erwtenpuree) bij geserveerd.*

Pulled pork sandwich

X

PULLED PORK SANDWICH

INGREDIËNTEN

Voor ca. 12 sandwiches

2 el paprikapoeder
1 el zout
1 tl selderiezout
1 el suiker
1 tl zwarte peper uit de molen
1 tl knoflookpoeder (of 1 uitgeperst teentje)
ca. 2 kg procureur (varkensnek, aan één stuk, schoongemaakt)
2 el appelcider
2 el olijfolie
100 ml bourbonwhiskey
barbecuesaus (blz. 163)
2-3 handenvol gewassen pluksla
1-2 kleine appels (stevig, niet melig)
12 burgerbroodjes (blz. 201, 203)

De Amerikaanse bereiding van 'pulled pork' verandert een stevig stuk varkensvlees na enkele uren in de oven en een beetje handenarbeid in pluksels kruidig vlees om tussen een broodje te serveren. De specerijen waarmee het vlees wordt ingewreven zorgen voor een opmerkelijke smaak. Fans van varkensvlees zullen staan springen voor deze sandwich!

TIJD

ca. 10 uur

BEREIDING

Meng het paprikapoeder, zout, selderiezout, de suiker, peper en knoflook. Bestrijk het varkensvlees met de cider en olijfolie en wrijf de helft van het kruidenmengsel erin. Laat het vlees 1 uur staan en wrijf het dan in met de rest van het kruidenmengsel.

Bak het vlees 30 minuten op een rooster in een voorverwarmde oven bij 200 °C en schuif daarbij een bakplaat met bakpapier onder het rooster. Verlaag de temperatuur naar 120 °C, leg het vlees op een rooster in een braadslee en giet er whiskey bij. Leg een deksel op de braadslee en schuif hem op de eerste richel van onderen in de oven bij 120 °C. Laat het vlees zo 8 uur garen.

Haal de braadslee uit de oven en laat het vlees daarin nog 45 minuten rusten op kamertemperatuur. Tijdens deze rusttijd wordt het vlees zachter en kan het beter in stukken worden gescheurd. Serveer de stukken vlees met wat barbecuesaus, pluksla en dunne, grofgeschaafde appelringen in verwarmde burgerbroodjes.

TIP: Drink bij een pulled pork sandwich bourbonwhiskey. *A match made in heaven!*

VARIATIES: Voor een rokerig tintje kunt u aan het kruidenmengsel 1-2 mespuntjes gerookt paprikapoeder (pimentón de la vera) toevoegen of een deel van het zout naar smaak vervangen door gerookt zout.

X

ZAPIEKANKI

INGREDIËNTEN

Voor 4 zapiekanki

300 g kastanjechampignons
1 kleine ui
40 g kruidenboter
zout
2 baguettebroodjes
180 g geraspte Goudse kaas
6 el ketchup (blz. 163)
½-1 el chilisaus
100 g ingemaakte groenten of snelle pickles (blz. 193)
een paar stengels bieslook

De Poolse variant van de pizzabaguette wordt klassiek belegd met champignons en ui en gegratineerd met kruidige kaas. Ingemaakte groenten zorgen voor een frisse, zurige toets. Karakteristiek is de scherpe ketchup die voor het serveren zigzaggend over de broodjes wordt gespoten.

TIJD

25 minuten

BEREIDING

Snijd de champignons in dunne plakjes en bak die in een heel hete koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie (!) goudbruin. Zo krijgen ze een heel intens, licht rokerig aroma. Snijd de ui heel fijn en doe hem met de kruidenboter bij de gebakken champignons. Bak nog 1 minuut en breng op smaak met zout.

Snijd de baguettebroodjes in de lengte open en leg ze op een bakplaat. Verdeel de champignons en kaas erover. Bak ze 8-10 minuten in een hete oven bij 200 °C. Roer de ketchup en chilisaus glad en schep het mengsel in een spuitzak met een klein tuitje.

Hak de ingelegde zure groenten fijn en snijd het bieslook in stukjes.

Strooi de ingelegde groenten en het bieslook over de gebakken zapiekanki en spuit de ketchup er in zigzaglijnen op. Serveer direct.

Zapiekanki