



INHOUD

Inleiding

EUROPA

Pittige lamssamosa's uit Killary,	
Misunderstood Heron	6
Broodje langoustine uit San Francisco,	
Hermes' Journey	8
Zeebaarscevice, Lacayejera	10
Mollete met gebraden varkensvlees,	
La Manoleta	12
Krabsalade uit Pembrokehire, Café Mór	14
Piece & crab, ShrimpWreck	18
Shepherd's pie met groenten & kikkererwten,	
The Spotless Leopard	20
Pakora-wrap, Manjit's Kitchen	22

Pad thai-noedels, ThaiAngle	
Mac 'n' cheese met kreeft, BOB's Lobster	
Great balls of fire – varkens-rundergehaktballen, The Bowler	
Tosti met geitenkaas, honing & walnoten,	
The Cheese Truck	30
Pittige kip uit Jeruzalem, Laffa	32
Gebakken kip, Mother Clucker	34
Gyoza met kip, chilipeper & miso, Rainbo	36
Pizza met asperges, schopenkaas, mozzarella & hazelnoten, Well Kneaded	38
Catalaanse worst, Mr Frank and the Butis	40
Wentelleefjes met mozzarella & tartufata,	
Ei Camion	42
Watermeloen-muntjislolly's, Nanouk	44
Citroenwafels, Wafeltjes van ons Bomma	46
Panzerotti met paprika & tonijn, Bio Pan 08	48
Flammekueche met carpaccio, Hapla Food	50
Poutine op Indiase wijze, Chai Wallahs	52
Kässpätzle, Heisser Hobel	54

24	Biscuitbroodjes met gebakken karnemelkkip,	
26	Humble Pie	56
	Super cheddarburger, Paneer	58
28	Kalkoerburger, Street Chefs	60
	Bospannenkoek, Belki&Uglevody	62

AFRIKA & MIDDEN-OOSTEN

34	Zuid-Afrikaanse mqa, 4Roomed Ekasi Culture	64
36	Aziatische baconburger, Die Wors Rol	66
	Kip tikka, Hangry Chef	68
38	Chakafaka-relish, Tselane's Kitchen	70
40	Pawpawpow-burger,	
	Mama Rocks Gourmet Burger	72
42	Libanese msakhan, Soufra	74
44		
46	AZË	
48	Kheema pav, Bombay Food Truck	76
50	Pitaja-bowl, Princess Kitchen	78
52	Hawaïaanse knoflookgarnalen,	
54	Kouri Shrimp	80



OCEANIË

- Detox açai bowl, Açai Corner 82
- Broadje gerookte pulled pork uit Carolina, Sneaky Pickle 84
- The bahh – souvlaki van lamsvlees, Greek Street Food 86
- Mr Chicken Burger, Mr Burger 88
- Toscaanse rundvleesragout, Pasta Face 90
- The Fonz-tosti, Toasta 92
- Boter-paneer-masala, Yo India 94
- Vegetarische nacho's, Cantina Movil 96
- Currywurst, Volkswurst 98
- Gesmoorde emoe, Clinto's Kupmurri 100
- Sinaasappel-amandelcake, Little Bonnie Dot 102
- Pompoen-boerenkoollepanada's, Little Wahaca 104
- Halloumikebab met ras el hanout, Mama Tahina 106
- Filipijnse adobo dei diablo, Hapunan 108

ZUID-AMERIKA

- Peruaanse sacha-taco, Hit 'n Run 110
 - De Cajacha, Lima Sabrosa 112
 - Yakisoba-bowl, Luca China 114
 - Argentijns broodje, El Vagabundo 116
 - Uruguayaanse flan, Merce Daglio 118
 - Topiocapannenkoek, Tapi Tapioca 120
- ## NOORD-AMERIKA
- Koolvishaasjes & kokosrijst, Ashmo's 122
 - Salmon 'n' chips, Deckhand Dave's 124
 - Tonijntaco's, Tacofino 126
 - Orosi-hotdog, Japadog 128
 - Gegrilde octopus, Artigiano 132
 - Koreaanse japchae banchan, Kim Jong Grillin' 134
 - Thaise khao man gai, Nong's Khao Man Gai 136
 - Chana masala, Curry Up Now 138
 - Kimchi-quesadilla's, Kogi 140
 - Bier-kaas-jalapenospread, Yeastie Boys 142

- Newport bowl met tofoe, Califarmication 144
 - BEC-sandwich, Paperboy 146
 - The Viet bánh mì, Chicago Lunchbox 148
 - Blue cheese slaw, Banjo's 150
 - Ouderwetse perziktaart, The Peach Truck 152
 - Alabama Tailgaters, Fidel Gastro's 154
 - Nanner s'more, Meggrolls 156
 - Red velvet cookies, Captain Cookie and the Milk Man 158
 - Peruaanse pan con chicharrón, Peruvian Brothers 160
 - Vistaco's, Los Viajeros 164
 - Varkenssouvlaki, Uncle Gussy's 166
 - Chilli con corne-wafel, Wafels & Dinges 168
 - Gerstrisotto, The Duck Truck 170
- Register 174
- 🌿 Vegetarische gerechten



LABELL
Kaffee
Espresso
Cappuccino
Latte
Macchiato
Milkshake
Smoothie
Ice Cream
Desserts
Bakery
Sweets
Salads
Wraps
Sandwiches
Burgers
Pizzas
Pastas
Rice Bowls
Soups
Breads
Pastries
Cakes
Cookies
Ice Cream
Smoothie
Milkshake
Desserts
Bakery
Sweets
Salads
Wraps
Sandwiches
Burgers
Pizzas
Pastas
Rice Bowls
Soups
Breads
Pastries
Cakes
Cookies

OPEN 11:00 AM - 10:00 PM
10% OFF for all orders
above 10€

INLEIDING

'Hoi! Waar heb je zin in?'

Je staat vooraan in de rij, klaar om te bestellen. Je vrienden staan ergens achter je, de ene met een bord Italiaanse geroosterde octopus, de andere met een box Thaise kip en rijst. Jij kiest voor gloeiendhete Koreaanse sojanoedels en groente. De eigenaar maakt het gerecht waar je bij staat, hij schept, bakt, besprenkelt. In een paar minuten tijd glijdt het eten van de snijplank naar de bakplaat naar een kom. Deze dampende kom vol lekkers is je lunch, en wat ziet het er heerlijk uit!

De afgelopen tien jaar is het stedelijke culinaire landschap over de hele wereld flink veranderd door de komst van een nieuw soort aanbieder van streetfood: de foodtruck. In de VS verschenen de eerste foodtrucks in de tijd van de laatste wereldwijde financiële crisis. (Volgens velen was de eerste de bekende BBQ-foodtruck Kogi (blz. 140), met als standplaats Los Angeles.) Het was een tijd waarin vele koks hun 'restaurantbaan' verloren, maar talentvol en ambitieus als ze waren, besloten ze het heft in eigen hand te nemen. Mede door het toenemende aantal festivals en de opkomst van pop-uprestaurants was de markt klaar voor ondernemende koks die zich wilden laten gelden in reizende keukens.

Tegenwoordig vind je foodtrucks in de straten van alle steden, van Londen tot La Paz. Met hun bijzondere gerechten tegen straatprijzen, waarvoor je geen tafel hoeft te reserveren of je netjes hoeft te kleden, trekken ze klanten die meer geven om smaak dan om het formele restaurantvertoon. Foodtrucks zijn leuk, lokaal en betaalbaar; ze bieden stedelingen de kans om lekkernijen te proeven van de andere kant van de wereld, en toeristen om zich onder te dompelen in de eetscene van een stad.

Voor dit boek hebben we een aantal van de creatiefste foodtruck-koks ter wereld gevraagd hun recepten met ons te delen, zodat jij ze thuis kunt maken. De gerechten lopen uiteen van op India geïnspireerde paneer poutine tot Libanese msakhan van pittige kip, en ze omvatten alles, van klassiekers en familierecepten tot fusiongerechten die zijn voortgekomen uit reiservaringen. Eén ding hebben ze met elkaar gemeen: ze zijn populair.

Ga mee op een reis langs de lekkerste foodtruckgerechten van de wereld. Doorkruis elk continent van west naar oost, maak onderweg tussenstops bij tachtig verschillende foodtrucks, maak kennis met de koks en neem een beetje van hun culinaire creativiteit met je mee.

Waar wacht je nog op? Kom, we vertrekken!

Christina Webb

PITTIGE LAMSSAMOSA'S UIT KILLARY

MET PRUIMEN-APPELCHUTNEY

Misunderstood Heron, Killary, Ierland



Misunderstood Heron, van het echtpaar Kim en Reinaldo, staat aan de fotogenieke kustlijn van Killary Fjord in Connemara, aan de beroemde Ierse Wild Atlantic Way. De Chileense Reinaldo kwam naar Ierland om er als kajakinstructeur te werken en ontmoette zo Kim. Ze werden verliefd en het duurde niet lang voor ze samen op reis gingen. Ze verkenden India per motorfiets, maar trokken ook door Nepal, Sri Lanka en Chili. Na terugkomst in Ierland kochten ze een foodtruck met de bedoeling daarin nieuwe gerechten te maken, maar ook oude favorieten uit zowel Chili als Ierland. Ze gebruiken de beste lokale producten en maken gerechten als verse mosselen direct uit het fjord, falafel met peterselie en koriander, en gevulde empanada's. Een van hun populairste gerechten, pittige lamssamosa's, is geïnspireerd op hun reizen door India en wordt gemaakt met lokaal lamsvlees uit Killary.

Volg ze op



@misunderstood_heron



www.facebook.com/MisunderstoodHeron



Maak het zelf

Ingrediënten

½ tl gemalen komijn
½ tl korianderzaad
1 tl gemalen kurkuma
½ tl cayennepeper
1 el koolzaadolie
1 tl mosterdzaad
6 verse kerrieblaadjes
1 grote rode ui, in ringen
1½ teentje knoflook, gehakt
1 habañeropeper, zaad verwijderd, fijngehakt
250 g gebraden lamsvlees, in stukjes
1,25 dl kokend water
100 g vastkokende aardappels, beetgaar gekookt
4 vellen filodeeg
50 g boter, gesmolten

Voor de chutney:

50 ml water
3 el bruine basterdsuiker
¼ tl gemalen komijn
1 pruim, in stukjes
1 middelgrote rode ui, in reepjes
1 middelgrote moesappel, in blokjes
snuf zout

Bereiding

1. Zet een grote pan op middelhoog vuur en bak de komijn, koriander, kurkuma en cayennepeper 2-3 minuten in de droge pan, tot ze beginnen te geuren. Schep ze op een bord.

2. Verhit de olie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Voeg het mosterdzaad en de kerrieblaadjes toe. Wacht tot de zaadjes openknappen en doe dan de ui, knoflook en chilipeper erbij. Voeg de gebakken specerijen toe. Laat het mengsel 10-15 minuten bakken, tot de ui zacht is.

3. Voeg het vlees toe en laat het goed heet worden. Roer het water en de aardappels erdoor en laat het mengsel afkoelen.

4. Maak intussen de chutney. Doe het water, de suiker en komijn in een pan en verwarm alles tot de suiker is opgelost. Voeg de pruim, ui, appel en het zout toe en roer. Laat het mengsel 20 minuten koken op laag vuur en roer tot het fruit uit elkaar is gevallen en de vloeistof dik is. Schep de



VOOR
12 KLEINE
SAMOSA'S

chutney in een schaalpje en laat hem afkoelen.

5. Verwarm de oven voor op 180 °C.

6. Pak een vel filodeeg (dek de rest af met een vochtige doek) en leg het met de lange kant naar je toe neer. Bestrijk het met een beetje gesmolten boter. Snijdt het vel horizontaal in drieën.

7. Schep 2 eetlepels lamsvulling op de linkerkant van een van de deegrepen en vouw de bovenste

hoek eroverheen. Vouw de hoek linkszonder eroverheen, zodat er een driehoek ontstaat. Vouw de deegreep zo verder op. Leg de driehoek op een met bakpapier beklede bakplaat.

8. Doe hetzelfde met de rest van het filodeeg en de vulling.

9. Bak de samosa's 12-14 minuten, tot ze goudbruin kleuren. Serveer ze met de chutney.



BROODJE LANGOUSTINE UIT SAN FRANCISCO

Hermes' Journey, A Coruña, Spanje



Hermes Castro heeft dertien jaar in de beste restaurants van Spanje gewerkt, zoals het sterrenrestaurant Arzak in San Sebastián, voordat

hij zijn eigen foodtruck begon. Zijn oranje truck is te vinden in de kustplaats A Coruña, in Noordwest-Spanje, en op festivals en evenementen in de regio Galicië. Hij verkoopt er klassiek streetfood, zoals gevulde baguettes en hamburgers, maar met een culinaire twist en gemaakt van de beste ingrediënten. In 2018 won hij op het Campeonato de España de Food Truck de tweede prijs voor beste foodtruck in Spanje. Enkele gerechten die hij aanbiedt zijn bratwurst in een sesambroodje met perenchutney en yoghurtsaus, en kip en geitenkaas in donker Duits brood met een pittige Thaise saus. Maar het populairst is het broodje langoustine uit San Francisco.

Maak het zelf

Ingrediënten

4 langoustines
4 brioches
30 g feta
handvol kiemgroente

Voor de saus:

1 rode paprika, zaadlijsten
verwijderd, fijgehakt
4 teentjes knoflook, fijgehakt
4 el olijfolie
5 el ketchup
2 el gebakken tomaat
½ tl jalapeñotabasco
½ tl gerookte-chipotlebasco

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 100 °C.
2. Maak de saus: doe de paprika, knoflook en olijfolie in een braadslee en bak alles 30 minuten.
3. Voeg de overige ingrediënten voor de saus toe. Zet de oven op 65 °C en leg de langoustines in de saus. Laat ze 1 uur bakken.

4. Wanneer tot de langoustines gaar zijn, snijd je de brioches doormidden. Rooster ze en besmeer ze met een beetje saus.

5. Pel de langoustines en leg er op elk broodje één. Verdeel er wat blokjes feta en kiemgroente over en voeg als je wilt meer saus toe. Leg de bovenkanten van de broodjes erop.

Volg ze op



@hermes_journey



www.facebook.com/hermesjourney



'Het is een professionele
keuken – we maken
alles, van hamburgers
tot rivierkreeft, altijd
met seizoensproducten
en, waar dat kan, lokale
ingrediënten.'
Cayetano Gómez, eigenaar



ZEEBAARSCEVICHE MET OESTERS

Lacayejera, Sevilla, Spanje



Maak kennis met Lacayejera, de beroemde foodtruck uit Sevilla van hôtelier Cayetano Gómez. Na in de VS, Cuba en Zwitserland volop te hebben genoten van foodtrucks, vond Gómez het vreemd dat er in Sevilla, een stad met fantastisch weer om buiten te eten, geen foodtruckscene bestond. Dus werd dat zijn missie: de Andalusische hoofdstad voorzien van streetfood. Lacayejera is een samentrekking van Cayetano's naam en het woord *callejera* (iets wat op straat leeft of verblijft), en zijn truck is inmiddels bekend in heel Spanje omdat hij een van de finalisten was van het tv-programma *Cocineros al Volante* (koks aan het stuur). De felblauwe truck, opgesierd met de namen van de gerechten die je kunt bestellen, trekt door Sevilla en kan worden aangetroffen op twaalf locaties. Cayetano en zijn team richten zich op de fusionkeuken en gebruiken Spaanse ingrediënten voor Zuid-Amerikaanse en Aziatische gerechten. Populair zijn de Aziatische burrito's, tempura en ceviche van zeebaars.

Volg ze op



@lacayejera



www.facebook.com/lacayejera

Maak het zelf

VOOR 2
PERSONEN

Ingrediënten

- 1 kleine maniok (cassave)
- 1 kleine bataat (witte zoete aardappel)
- 180 g zeebaarsfilet, graten verwijderd
- 1 el gehakte korianderblaadjes
- scheutje sriracha
- sap van 2 limoenen
- 4 oesters
- ½ sjalot, gesnipperd
- ½ rode ui, in dunne ringen
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 partjes limoen, als garnering

Bereiding

1. Kook of pof de maniok en bataat tot ze zacht zijn. Laat ze afkoelen.
2. Snijd de zeebaarsfilet in 2 cm dikke repen. Doe hetzelfde met de gare maniok en bataat. Doe alles in een kom.
3. Voeg de koriander, sriracha en het limoensap toe. Schep het geheel om en laat het 1 minuut marineren.
4. Schep het cevichemengsel op een bord en leg de oesters erop. Bestrooi alles met de sjalot en rode ui en zout en peper naar smaak. Garneer met de partjes limoen.



'We hebben onze molletes van de straat naar de mano (hand) van onze foodtruck gebracht – vandaar de naam La Manoleta.'
Maria Fernandez del Viso, mede-eigenaar

