

MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

Miljuschka's
FOOD
TRUCKS

DE LEKKERSTE
STREETFOODGERECHTEN
VOOR THUIS

24 KITCHEN

04

VOORWOORD

12

FOOD TRUCK FACTS

26

VLEES

72

VIS

94

VEGA

126

VOOR ERBIJ

134

ZOET *& Drinks*

186

REGISTER



**FOOD
TRUCK
FACTS**

Op veel plekken in de wereld zijn food trucks niet weg te denken uit het straatbeeld. Nu niet, maar vroeger eigenlijk ook al niet. Tijdens mijn reis door Amerika hoorde ik een paar mooie historische verhalen. Ik deel ze graag met je.

CHARLES GOODNIGHT EN ZIJN CHUCK WAGON

Al in de zeventiende eeuw liepen er mannen met verrijdbare karretjes in New York (dat overigens destijds nog Nieuw-Amsterdam heette). Op die karretjes werden kolen gestookt en daarop werden Frankfurters bereid. De warme worsten werden op broodjes geserveerd aan de hongerige havenwerkers. Het was de basis van de hotdog zoals we die nu kennen. Heel simpel, maar wel lekker, en eenvoudig op straat te maken.

Rancher Charles Goodnight is waarschijnlijk verantwoordelijk voor de allereerste echte food truck in 1866. Deze veehouder dreef met een groep cowboys hele kuddes door het land. Die tochten duurden weken, soms wel maanden. Om het personeel tevreden te houden, vond hij dat er onderweg gekookt moest kunnen worden. Daarom moest er een keuken mee op reis waarin het eten vers bereid kon worden. Hij bouwde een oude munitiewagen van het leger om, want die had het gestel om veel gewicht te kunnen dragen. De kar werd volgestouwd met potten en pannen, verse producten, en houdbare dingen zoals bonen, maïsmeel en gedroogd vlees. Op een uitklapbare werkbank kon worden gesneden. Het daadwerkelijke koken gebeurde op een open vuurtje. De cowboys noemden hun eten chuck. En daarom kreeg de kar de naam Chuck Wagon.

Nu, dik een eeuw later, zijn food trucks in de basis weliswaar hetzelfde - verrijdbare wagens met een keuken erin - maar dank-

zij de ontwikkeling van de techniek zijn de trucks van tegenwoordig goed uitgerust. Ze beschikken over een koelkast, een gasfornuis en over elektriciteit, zodat je keukenapparaten kunt gebruiken. Overigens hebben veel trucks wel ergens een keuken waar de mise-en-place wordt gemaakt en de voorraad is gestald. De gerechten die in een food truck worden gemaakt zijn vaak echt van hoog niveau. Daar zit veel voorwerk in. On the spot wordt het snel klaargemaakt, het lijkt fastfood. Maar als je het gerecht goed bekijkt, zie je dikwijls mooi vlees, een heerlijk broodje, lekkere saus. Liefde & vakmanschap.

VAN GETTO NAAR GOURMET

We kunnen rustig stellen dat 2008 een keerpunt in de geschiedenis van de food trucks is geweest. In dat jaar kwam Roy Choi op de proppen met zijn food truck Kogi BBQ. Een ongekend succes vanaf de allereerste dag. Choi komt uit een Koreaans gezin, en zijn ouders hadden een restaurant. Als achtjarig jongetje stond hij daar dim sum te maken. Hij was een moeilijke leerling, kon op school zijn weg niet vinden. Tot hij op de koksopleiding aan het Culinary Institute of America terechtkwam. Daarna werkte hij in fantastische restaurants, maar hij miste de connectie met zijn roots. Hij kon er eigenlijk met z'n kop niet bij dat het goedkoper is om bij een fast-foodketen een hamburger te halen of om een pizza uit de vriezer in de oven te gooien, dan een verse salade te maken. Eten is meer dan een maaltijd waarmee je jezelf voedt, realiseerde hij zich.

Een food truck biedt diversiteit op straat, vitamines en mineralen, en stimuleert de smaakontwikkeling. Het aangeboden eten moet voordelig zijn, maar ook smaak en textuur hebben. Hij combineerde de keukens van zijn geboorteland met Mexicaanse schotels en verenigde zo meerdere smaken en culturen in zijn gerechten. Zijn revolutionaire fusionkookstijl werd vrijwel direct gewaardeerd. Van getto naar gourmet is op hem meer van toepassing dan op wie dan ook.

ER ZWERVEN DUIZENDEN TRUCKS VAN STAD NAAR STAD EN ALLEMAAL LATEN ZE ONLINE WETEN WAAR ZE STAAN EN WAT ZE SERVEREN

Maar wat Kogi BBQ echt op de kaart zette, was dat Choi meteen de kracht van social media inzag. Via Twitter hield en houdt hij zijn klanten op de hoogte van zijn standplaats. Al snel had Kogi BBQ veel volgers en in no time bediende Choi honderden klanten per dag. Zodra hij zijn truck parkeerde, stond er een rij. In de States is het niet gek om een paar uur te wachten op een gerecht. Roy Choi was de founding father van de food trucks zoals we die nu kennen. Zijn succes zit 'm in de

combinatie van fusiongerechten, restaurantwaardige ingrediënten en het gebruik van social media. Dat succes is niet onopgemerkt gebleven; het concept heeft zich als een olievlek verspreid. Eerst alleen over Amerika, maar later ook in de rest van de wereld.

LANG LEVE DE CRISIS De financiële crisis die in 2008 begon, bleek een boost voor de foodtrucksector. Veel chefs raakten hun baan kwijt of zagen niet hoe ze een restaurant konden runnen in het heersende economische klimaat. Een food truck runnen is redelijk laagdrempelig, zeker als je het vergelijkt met het opzetten van een restaurant. Een truck kun je voor een dag huren. Of je koopt een barrel dat je opknappt. Ingrediënten koop je in voor een dag. Ben je uitverkocht, dan heb je het goed gedaan. Zo niet, dan blijf je niet met bergen voedsel zitten. Je loopt relatief weinig risico, maar kunt als chef wel je naam out there krijgen.

HUG THE WALLS Een welbekende term in de foodtruckwereld: de wagens zijn vaak zo klein dat medewerkers de hele tijd langs elkaar heen lopen te schuifelen. Populaire trucks serveren in een paar uur tijd maaltijden aan vaak honderden mensen. Dan staan er wel vier chefs op een paar vierkante meter keihard te werken. Knap! «

PIZZA MET VARKENSGEHAKT

Heerlijk hoor, een pizza Margherita, maar soms heb ik zin in iets anders. Dan maak ik een pizza belegd met varkensgehakt dat ik zelf maal. Ik kwam op het idee door een food truck in LA, waarin ze voor 50.000 dollar een houtoven hadden gebouwd. Door de smaak van venkelzaad, mozzarella en tomatensaus denk ik aan vroeger: mijn eerste horecabaantje was namelijk in een pizzeria in Amsterdam.

INGREDIËNTEN

500 g varkensschouder

1 el venkelzaad

zout en versgemalen zwarte peper

½ tl cayennepeper

1 tl suiker

2 teentjes knoflook

6 pizzabodems (wil je deze

zelf maken, check dan het

recept op pagina 110)

500 ml saus (check het recept
op pagina 110 Pittige Pizza met

tomatensaus en mozzarella)

500 g mozzarella

Snijd de varkensschouder in grove stukken.

Wrijf het venkelzaad fijn in een vijzel.

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Maal de varkensschouder met het venkelzaad, het zout, de peper, de cayennepeper, de suiker en de knoflook grof in een keukenmachine. Dit is het gehakt.

Beleg de pizzabodems met de tomatensaus, de mozzarella en het gehakt.

Bak circa 13 minuten af op 225 °C.

EXTRA BENODIGDHEDEN

vijzel

keukenmachine





SPICY TACO'S MET GARNALEN EN ANANAS

Bij de food truck Dos Chinos in Amerika liet eigenaar Hop Phan me zijn Aziatisch-Mexicaanse specialiteit proeven: taco's met garnalen en ananas. Het zachte vlees van verse garnalen gecombineerd met de frisse smaak van ananas, ik ben er dol op. Supersimpel om te maken en een waar smaakbommetje.

INGREDIËNTEN

½ ui

1 rode peper

1 tl trassi (garnalenpasta,
te koop bij de toko)

4 el sesamolie

plantaardige olie

12 grote garnalen, schoongemaakt

1 teentje knoflook

2 tortilla's

1 handvol rode kool

klein bosje verse koriander

125 g verse ananas

½ citroen

Snipper de halve ui ragfijn en snijd de rode peper fijn.

Meng de trassi, sesamolie, gesnipperde ui en fijngesneden rode peper tot een saus.

Verhit olie in een pan en bak de garnalen op hoog vuur.

Rasp na 2 minuten het teentje knoflook eroverheen. Giet de saus over de garnalen, schep goed om en zet vervolgens het vuur uit.

Rooster de tortilla's kort boven hoog vuur (in de vlam van je gasfornuis). Leg ze daarna in een schaal of bakje tegen elkaar aan zodat het een soort bootjes worden.

Snijd de rode kool en de koriander fijn. Snijd de ananas in kleine blokjes en rasp de halve citroen.

Vul de 'tortillabootjes' met de fijngesneden rode kool en verdeel de gebakken garnalen, ananas en koriander erover. Maak af met de citroenrasp.

MOTHER TRUCKER VEGGIE BURGERS

Deze vegetarische burgers van de Green Truck in Los Angeles zijn allesbehalve saai, het zijn ware smaakbommetjes. De jongens van deze truck hebben het motto 'green is the new black', en dat voeren ze door in al hun gerechten. Heerlijk met de Mother Truckersaus van veganaise, gekookte biet en tahin.

INGREDIËNTEN

300 g uien
3 teentjes knoflook
300 g champignons
400 g linzen uit blik
olijfolie
zout
300 g geraspte wortel
1 blikje (400 g) gepelde tomaten
750 ml water
4 el tahin (sesampasta)
2 el mosterd
2 el sojasaus
10 blaadjes verse basilicum, gehakt
10 blaadjes verse koriander, gehakt
2 el gedroogde oregano
2 el komijnpoeder (djinten)
125 g bloem + extra
140 g panko (Japans paneermeel)
3 augurken
100 g rucola
6 harde broodjes
Mother Truckersaus (zie pagina 130).

Snipper het uitje en snijd de teentjes knoflook fijn. Hak de champignons fijn. Laat de linzen alvast uitlekken en spoel ze goed af.

Zet een koekenpan met een beetje olijfolie op het vuur en bak hierin de fijngesneden uien en knoflook met flink wat zout aan. Voeg de champignons en geraspte wortel toe en bak 6 minuten mee.

Doe daarna de tomaten, linzen, het water, de tahin, mosterd en sojasaus erbij. Laat doorkoken tot het grootste deel van het vocht is verdamppt.

Laat het mengsel afkoelen. Hak de verse basilicum en koriander fijn en meng in een grote kom samen met de oregano, komijn, bloem en panko door het groentemengsel.

Dek de kom af en zet 30 minuten in de koelkast. Vorm er daarna 6 burgers van en leg ze klaar om dadelijk te bakken.

Snijd de augurken in plakjes en was de rucola.

Halveer de harde broodjes en rooster ze in een beetje olie in een grillpan, de oven of op de barbecue.

Wentel de burgers door wat bloem – tik de overtollige bloem goed af – en bak ze 3,5 minuut aan elke kant in een koekenpan met olijfolie. Leg de burgers op de gegrilde broodjes. Doe hierop de augurken, rucola en de Mother Truckersaus.

