

**TOM VANDENBERGHE,
JACQUELINE GOOSSENS & LUK THYS**

NEW YORK street food

Koken & reizen in de 5 stadsdelen



Inhoud



006	INTRODUCTIE
008	OVER DE AUTEURS
012	OVER DIT BOEK
018	TOMS VERHAAL: New York, New York
030	JACQUELINE: Lunchtijd in New York
060	JACQUELINE: De luxocratische food trucks
062	TOMS VERHAAL: Midtown Manhattan
086	JACQUELINE: Smullen in Red Hook
092	JACQUELINE: New York kan niet zonder zijn straatverkopers
099	JACQUELINE: Repressie
100	TOMS VERHAAL: Flushing
118	TOMS VERHAAL: Jackson Heights
124	JACQUELINE: De beste tamales van New York
128	TOMS VERHAAL: A walk on the wild side, South Bronx
132	JACQUELINE: Greenmarkets
150	JACQUELINE: New York, oesterstad
170	TOMS VERHAAL: A walk on the wild side, Staten Island
186	JACQUELINE: Hulp
188	JACQUELINE: Achter de schermen bij Wafels & Dinges
192	TOMS VERHAAL: A walk on the wild side, East Village
202	JACQUELINE: Rechtkrabbelen na Sandy
204	ADRESSEN
210	REGISTER
215	COLOFON



INTRODUCTIE

Om een reis te maken langs alle streetfoodkeukens die deze wereld rijk is, hoef je niet de aarde rond te vliegen. Je trekt gewoon naar New York.

Geen enkele andere stad op deze planeet biedt onderdak aan zo veel nationaliteiten in zulke grote aantallen. Hierdoor is letterlijk elke wereldkeuken er op straat te vinden. Het streetfoodaanbod in New York is een mooie weerspiegeling van de verschillende eetculturen. De instroom van migranten zorgt voor nieuwe gerechten en invloeden, en dat vertaalt zich duidelijk ook op straat.

Net zoals in Azië, Afrika of Zuid-Amerika verkopen de mensen er met veel toewijding, trots en passie hun gerechten op straat. Van goed uitgeruste, bijna gastronomische food trucks in chique buurten tot een man op een fiets die vanaf de stoep in Flushing Avenue taco's verkoopt of een halve woonwagen in de Bronx... de variëteit in smaken, gerechten en formaten is ongezien.

De streetfoodscene is een uiterst dynamische scene en beperkt zich absoluut niet tot het centraal gelegen Manhattan. Locaties van eetkraampjes, karren en food trucks wijzigen in een oogopslag en afhankelijk van de seizoenen; trends volgen mekaar vliegensvlug op. Sociale media spelen een rol bij het bekendmaken van de plek waar je favoriete food truck zijn gerechten die dag zal verkopen. Een mobiele internettelefoon is dan ook een handige tool om deze culinaire schatten op wielen op te sporen.

Wie street food in New York wil beleven, moet er wel een beetje voor reizen. Gelukkig heeft New York een efficiënt transportsysteem. Met een kleine inspanning maak je kennis met de halve wereld. Maar juist deze zoektocht naar mensen en authentieke bereidingen brengt je in minder evidente en erg boeiende delen van New York.

De Amerikaanse keuken heeft niet de culinaire tradities en verankering van bijvoorbeeld de Franse of de Chinese keuken. Juist daarom kent men hier minder belemmeringen. Zonder complexen brengt men de meest uiteenlopende ingrediënten samen. Dit resulteert in verrassende bereidingen en grensoverschrijdende combinaties. Taco's (Mexicaanse pannenkoekjes) met kimchi (Koreaanse gefermenteerde kool) of Brusselse wafels met chili con carne (Mexicaanse gehakt-en-bonenschotel). Eten is een van de grote vreugden en deugden in New York, een avontuur zonder grenzen!



NEW YORK CITY

Met 8,3 miljoen inwoners is New York City de grootste stad van de VS. Ze omvat vijf boroughs: Manhattan, Brooklyn, Queens, The Bronx en Staten Island. De bekendste straten en buurten, zoals Wall Street, Times Square, Broadway, Harlem en Soho, bevinden zich op het eiland Manhattan.

New York ligt aan een baai die een van de grootste natuurlijke havens ter wereld vormt. In 1624 stichtte de Nederlandse West-Indische Compagnie een handelspost op de zuidpunt van Manhattan die Nieuw-Amsterdam werd gedoopt. In 1665 namen de Engelsen het bewind over. Ze veranderden de naam in New York. De stad heeft altijd een internationaal karakter gehad. In 2012 was 40 procent van haar bevolking in het buitenland geboren. Daarmee is New York de meest internationale stad van het land en misschien wel van de wereld. Je kunt er elke dag in een ander land eten zonder de stad te verlaten. Je kunt kiezen uit 24.000 restaurants en duizenden eetkramen.

Die worden geïnspecteerd door het New York City Departement of Health & Mental Hygiene dat de reputatie heeft heel streng te zijn.





TOMS VERHAAL

Net na de zomer van 2012, op zoek naar een adempauze in de drukte van het ondernemersleven, vond ik een eerste gelegenheid om me onder te dompelen in de streetfoodscene van New York. Ik had bovendien ook nood aan inspiratie voor een noedelbarconcept in mijn thuisstad Gent. Dus kocht ik voor de vijfde keer in mijn reislustig leven een vliegticket Brussel - JFK International Airport. Ik kon geen betere bestemming bedenken. New York is een onuitputtelijke ideeënbron, een übertrendsetter, een supergeconcentreerde brok menselijke energie zichtbaar vanaf de maan.

Uitkijkend naar nieuwe smaaksensaties en benieuwd naar de lokale streetfoodscene betrek ik mijn via Airbnb geboekte kamer in Williamsburg, Brooklyn. Mijn culinaire tocht begint met het aanschaffen van een weekpas voor de *subway* in het Flushing Avenue metrostation. Voor ongeveer 30 dollar kan ik een week overal naartoe sporen. Met de M-trein richting Manhattan maak ik mijn eerste rit. De cijfers en letters van treinen beheersen het leven van New Yorkers. Ze vertegenwoordigen de honderden treintrajecten die als kolkende aders door heel New York lopen. Woon je vlak bij een metrostation, dan heb je meer overlevingskans in de stadsjungle, zo simpel is het.

Ter hoogte van Bryant Park stap ik uit en wandel tot op 34th West Street. Mijn doel is Koreatown. K-town, zoals de New Yorkers het noemen, staat bovenaan mijn verlanglijstje omdat de Koreaanse keuken terecht aan een wereldwijde opmars bezig is. Opgewonden stap ik mijn eerste Koreaanse deli (een zaak waar je klaargemaakte gerechten en schotels kunt kopen) binnen. Deze shop biedt een ruim buffet van piekfijn gepresenteerde gerechten, fris ogende groenten, tofoe, visschotels, Koreaans bereid vlees (**bulgogi**) en bereidingen met **kimchi**, Korea's nationale gerecht van gefermenteerde kool. Zorgvuldig kies ik mijn gerechtjes en begeef mij naar de kassa. Je betaalt er je aankopen per gewicht. Dat betekent dat ik voor 7 dollar een uitgebalanceerde maaltijd heb gekocht. De bulgogi is heerlijk gekruid en nog sappig, de groentjes knisperen. Vers, betaalbaar en bijzonder lekker, denk ik, terwijl ik op een krukje van mijn eerste maaltijd van de dag geniet.

Terug op de M-trein richting Williamsburg speelt een jongeman op zijn saxofoon. Hij dankt me met een vriendelijk knikje als ik hem een dollarbriefje toestop. Ik maak een stop aan 2nd Avenue. Al jaren droom ik van een bezoek aan David Changs legendarische noedelbar Momofuku. Het restaurant ademt een ongedwongen sfeer uit. Het eten behoort tot de absolute top; elk gerecht is mooi gebalanceerd, ogenschijnlijk eenvoudig maar heel subtiel en complex. Ik kies voor Momofuku's interpretatie van het Japanse noedelgerecht ramen. Als ik het gepocheerde eitje openprik, wordt de bouillon heerlijk romig. Het stukje buikspek smelt in mijn mond. Ik voeg nog een vleugje sriracha chilisaus toe en bekijk vanaf de houten toog geamuseerd de bedrijvigheid in de keuken. Mijn oog valt op een flyer die op de toonbank ligt. 'Round Table: From Markets to Carts, Street Food of New York'. Ik stop de flyer op zak en stap tevreden buiten. Terug op mijn kamer in Williamsburg koop ik online een toegangsticket voor een evenement dat de dag erop plaatsvindt.

Zoals het een echte New Yorker betaamt, begin ik de volgende dag met een kop veel te hete take-away koffie. Ik neem samen met de duizenden forenzen de M-trein naar Manhattan alsof het al jaren mijn traject is. Mijn eerste bestemming is Park Avenue, een verzamelplaats voor streetfoodtrucks en een essentieel onderdeel van de *midtown* lunchscene. Net voor 11 uur 's ochtends tref ik er op 47th Street de Cinnamon Snail truck aan. Ik volg Adam en zijn team al een tijdje op Facebook. Nu is het tijd om een echt bezoek te brengen. Cinnamon Snail serveert biologisch gemaakte snacks, van zoet tot hartig. De keuze tussen al dat lekkers maakt me zowaar besluiteloos. Ik hak de knoop door en kies voor zowel de **brownie** als de **tempeh sandwich**. Ik ga met mijn buit op een bankje in de zon zitten. De tempé is krokant gebakken, de dressing van mosterd en ahornsiroop op

de sandwich tilt het broodje tot een hoger niveau. De topping van jalapeno op de chocolate brownie is op het eerste gezicht verrassend. Maar ook weer niet, als je weet dat de Maya's 1000 jaar geleden al chocolade en chili in een drankje combineerden. In de verte zie ik de rij voor de Cinnamon Snail truck steeds langer worden. Tientallen piekfijn uitgedoste zakenmannen en -vrouwen schuiven geduldig aan voor een gezonde lunch.

→ lees verder op p. 062



BULGOGI

Koreaans rundvlees

STAP VOOR STAP!

Meng de sojasaus met de suiker, sesamolie, knoflookteentjes, gember en chilipoeder.

Meng de marinade met de handen onder het rundvlees, masseer het vlees met de marinade en laat een uur rusten.

Verwijder het vlees uit de marinade.

Verwarm de olie in een pan, fruit de ui gedurende enkele minuten en bak de reepjes in een paar minuten goudbruin. Voeg lente-ui en sesamzaad toe en serveer met rijst.

INGREDIËNTEN

- 75 ml sojasaus
- 3 el suiker
- 2 tl sesamolie
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- ¼ tl gember, geraspt
- ½ tl chilipoeder
- 500 g rundvlees, dunne plakjes
- 2 el plantaardige olie
- 1 kleine ui, in repen
- 2 lente-uitjes, in fijne ringen
- 2 el sesamzaad, geroosterd



* THERE'S MORE *

Bulgogi betekent letterlijk 'vuurvlees'. Traditioneel wordt het gegrild op speciaal daartoe bestemde grillvuurtjes.

L — Manhattan: Midtown South

\$ 0 5 10 15

A — Adres nr. 19



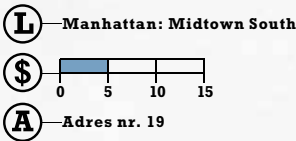
INGREDIËNTEN

- 1 Chinese kool
- 100 g zout
- 1 el vissaus
- 3 lente-uien, in stukken van 3 cm in de lengte
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el suiker
- 1 tl geraspte gember
- 2 el chilipoeder

Ik ben verzot op kimchi als bijgerecht of als smaakmaker in soepen.

KIMCHI

Koreaanse gefermenteerde kool



STAP VOOR STAP!

Snijd de Chinese kool in de lengte middendoor. Snijd elke helft opnieuw in drie delen, verwijder het harde uiteinde. Was de kool met water. Dep droog en wrijf elk blad in met zout. Leg de kool in een ovenschaal en laat 6 uur staan in de koelkast.

Spoel de stukken kool onder stromend water en knijp er alle vocht zorgvuldig uit. Meng er de vissaus, lente-ui, ui, knoflookteentjes, suiker en gember doorheen. Wrijf in met chilipoeder.

Plaats de kool in een luchtdichte container en laat vier dagen afgesloten staan in een koele ruimte om te fermenteren. Kimchi kan daarna bewaard worden in de koelkast voor nog verschillende weken, zelfs maanden.

Serveer bij rijstgerechten of gebruik als basis in soepen of wokschotels.

* THERE'S MORE *

Volgens sommigen is dit gerecht meer dan 2500 jaar oud en hoort het tot de vijf gezondste gerechten ter wereld. Door het fermentatieproces worden vitamine A, B en C aangemaakt.

BROWNIE

De brownie is een gebak dat het midden houdt tussen cake en een koekje. Het eerste recept zou zijn bedacht op het einde van de 19de eeuw door de chef van het luxehotel Palmer in Chicago. Het werd heel populair als snack en dessert in de VS en Canada. Intussen zijn er heel wat andere landen waar het Amerikaanse gebakje ook in de smaak valt.

* THERE'S MORE *

Brownies kun je in New York overal krijgen. Omdat er zo veel recepten zijn, kan de kwaliteit en de prijs sterk uiteenlopen. Een brownie is een eenvoudig en lekker dessert dat een feestelijk tintje kan krijgen door het te serveren met een balletje ijs of een wolkje ongezoete slagroom en wat frambozen of schijfjes aardbei.

INGREDIËNTEN

- 115 g ongezouten boter
- 225 g semibittere chocolade (65 of 75 %)
- 300 g suiker
- 2 eieren
- 30 g ongezoet cacao poeder
- ½ tl zout
- 40 g bloem
- olie om de bakvorm in te vetten

STAP VOOR STAP!

Verwarm de oven tot 180 °C.

Smelt de boter en de chocolade au bain-marie (zet een mengkom boven op een pot met kokend water, zodat de boter en de chocolade smelten zonder rechtstreeks in contact te komen met het water of het vuur). Roer af en toe met een lepel om te checken of alle stukken zijn gesmolten.

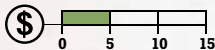
Verwijder de mengkom van de pot en voeg de suiker toe. Voeg de eieren een per een toe en blijf intussen roeren. Voeg het ongezoete cacao poeder en het zout toe en roer tot alles goed gemengd is. Voeg de bloem toe en meng het geheel.

Olie een vierkante bakvorm van 20 bij 20 centimeter in. Verstrooi daarna wat bloem over de gehele bakvorm zodat de brownies niet aanbakken. Giet het deeg in de bakvorm.

Bak gedurende 30 tot 35 minuten. Controleer of de brownies klaar zijn door er een tandenstoker in te steken. Als er nog wat vochtige kruimels aan de tandenstoker hangen, zijn de brownies klaar om uit de oven gehaald te worden. Brownies horen zachter en vochtiger te zijn dan cake, dus wacht niet tot er niets meer aan de tandenstoker hangt.

Haal de brownies uit de oven. Laat ongeveer 15 minuten in de bakvorm afkoelen. Laat het gebak daarop afkoelen op een rekje. Als de brownies zijn afgekoeld, snijd je ze in negen vierkanten. Bewaar ze in een blikken doos of in zilverpapier, zodat ze niet uitdrogen.

L — Manhattan: Midtown



A — Adres nr. 15

Men kan naar smaak ook chili of noten aan het recept toevoegen.



INGREDIËNTEN

- 4 sneetjes brood
- 200 g tempé
- 2 el plantaardige olie
- ½ ui, in schijven
- tomaat, in schijven
- handvol rucola
- 4 el Dijonmosterd
- 2 el esdoornsiroop
- peper en zout

TEMPÉ SANDWICH



Een gezonde hap tussendoor.
Ik leerde dit gerecht kennen bij
The Cinnamon Snail. Deze food truck
staat voor gezonde, leuke snacks.

Broodje tempé

STAP VOOR STAP!

- # Grill de broodjes in een toaster.
- # Maak twee plakken tempé van ongeveer 1 centimeter dik.
- # Doe 2 eetlepels olie in een pan en bak de tempé in 2 minuten langs elke kant goudbruin.
- # Meng de mosterd met de esdoornsiroop, roer goed door elkaar. Voeg peper en zout toe naar smaak.
- # Bestrijk een toast langs één kant met de mosterd-esdoornsiroop, leg er een wat rucola op, een schijfje tomaat, de plak tempé en een paar uiringen. Dek af met een tweede getoast broodje.
- # Snijd diagonaal middendoor en serveer.



L—Manhattan: Midtown

\$ 0 5 10 15

A—Adres nr. 15

*Het is een goed idee om de tempé
vooraf een paar uur te marineren,
bijvoorbeeld in een paar eetlepels
sojasaus en vijfkruidenpoeder of
in sojasaus en citroengras. Laat je
inspiratie de vrije loop.*

