



DE 44  
LEKKERSTE  
RECEPTEN  
VAN ONZE  
LOCALS

**time to momo**

# STEDENLUST

KOOKBOEK VAN JE FAVORIETE STEDEN





# Inhoud

## LUNCHGERECHTEN

- Caponata napoletana ● 80
- Focaccia met lamsgehakt, spinazie en yoghurtsaus 140
- Huevos a la flamenca ● 154
- Smørrebrød 34
- Sous le soleil salade ● 82
- Tortilla met asperges en pan con tomate ● 116

## VOORGERECHTEN

- Escalivada met ansjovis 128
- Garnaalkroketjes met dragon 198
- Gazpacho met watermeloen ● 146
- Gyoza met shiitake en chili-sesamdip ● 234
- Kroketjes met bakkeljauw 160
- Oesters met Guinness 12
- Petiscos 168
- Sint-Jacobsmosselen met knoflook en citroen 100

● = vegetarisch

## HOOFDGERECHTEN

- Afrikaanse vis in bananenblad met tomatenrijst 188
- Bowl met spicy kikkererwten, geroosterde bloemkool, venkelsla en labneh ● 18
- Bún chả 56
- Fideuá met inktvis, garnalen en mosselen 134
- Harira met linzen en kikkererwten ● 210
- Kapsalon met oesterzwammen ● 222
- Kerrie telor met spinazie ● 216
- Krokiety met barszcz ● 50
- Kumpir ● 42
- Moussaka met linzen, champignons en feta ● 74
- Pasta e ceci met cavolo nero ● 86
- Pizza met courgette en walnoten-citroenpesto ● 228
- Tajine Orange 176
- Zuurvlees 204

## DESSERTS & ZOET

- Abrikozencake met amandelmeel 62
- Belgische wafels met zoute karamelsaus en ijs 192
- Blanco y negro 148
- Broodpudding met maanzaad en kersencompote 68
- Chocoladesorbetijs met gesuikerde pistachenoten 110
- Focaccia met druiven en anijszaad 92
- Koldskål met kammerjunker en rabarber-aardbeiencompote 36
- Vegan overnight oats met kokosyoghurt 10
- Zoete broodjes met kardemom, kaneel en amandelen 24

## DRINKS

- Bellini met rozemarijn 102
- Caffè shakerato 94
- Glögg met kardemom 28
- Mojito Berbère met rozen 174
- Negroni sbagliato 108
- Tinto de Verano 122
- Witte port-tonic met sinaasappel en munt 166





# Menusuggesties

## Een dag vol power



**ONTBIJT**

Vegan overnight oats met kokosyoghurt

**DUBLIN**

**LUNCH**

Sous le soleil salade

**PARIJS**



**DINER**

Bowl met spicy kikkererwten, geroosterde bloemkool, venkelsla en labneh

**LONDEN**

## Iberische borrel met port- tonic

Petiscos  
**PORTO**

Kroketjes met bakkeljauw  
**LISSABON**



Tortilla met asperges + pan con tomate

**BILBAO**



**DRANK**

Witte port- tonic met sinaasappel en munt

**PORTO**

## Italiaans diner voor twee

**APERITIEF**

Bellini met rozemarijn  
**VENETIË**



**VOOR**

Sint-Jacobs mosselen met knoflook en citroen

**VENETIË**

**HOOFD**

Pasta e ceci met cavolo nero

**ROME**

**NA**

Chocoladesorbetijs met gesuikerde pistachenoten

**MILAAN**

## Summertime met vrienden



**APERITIEF**

Negroni sbagliato  
**MILAAN**

**VOOR**

Garnaalkroketjes met dragon  
**ANTWERPEN**

**HOOFD**

Fideuá met inktvis, garnalen en mosselen

**VALENCIA**

**NA**

Blanco y negro  
**MÁLAGA**

## Zondagse familielunch

**APERITIEF**

Mojito Berbère met rozen  
**MARRAKECH**

**VOOR**

Caponata napoletana  
**NAPELS**

**HOOFD**

Moussaka met linzen, champignons en feta

**ATHENE**



**NA**

Abrikozencake met amandelmeel  
**WENEN**

## Kortste-dag-van-het-jaar

**HOOFD**

Krokiety met barszcz  
**KRAKAU**



**NA**

Broodpudding met maanzaad en kersencompote

**BOEDAPEST**

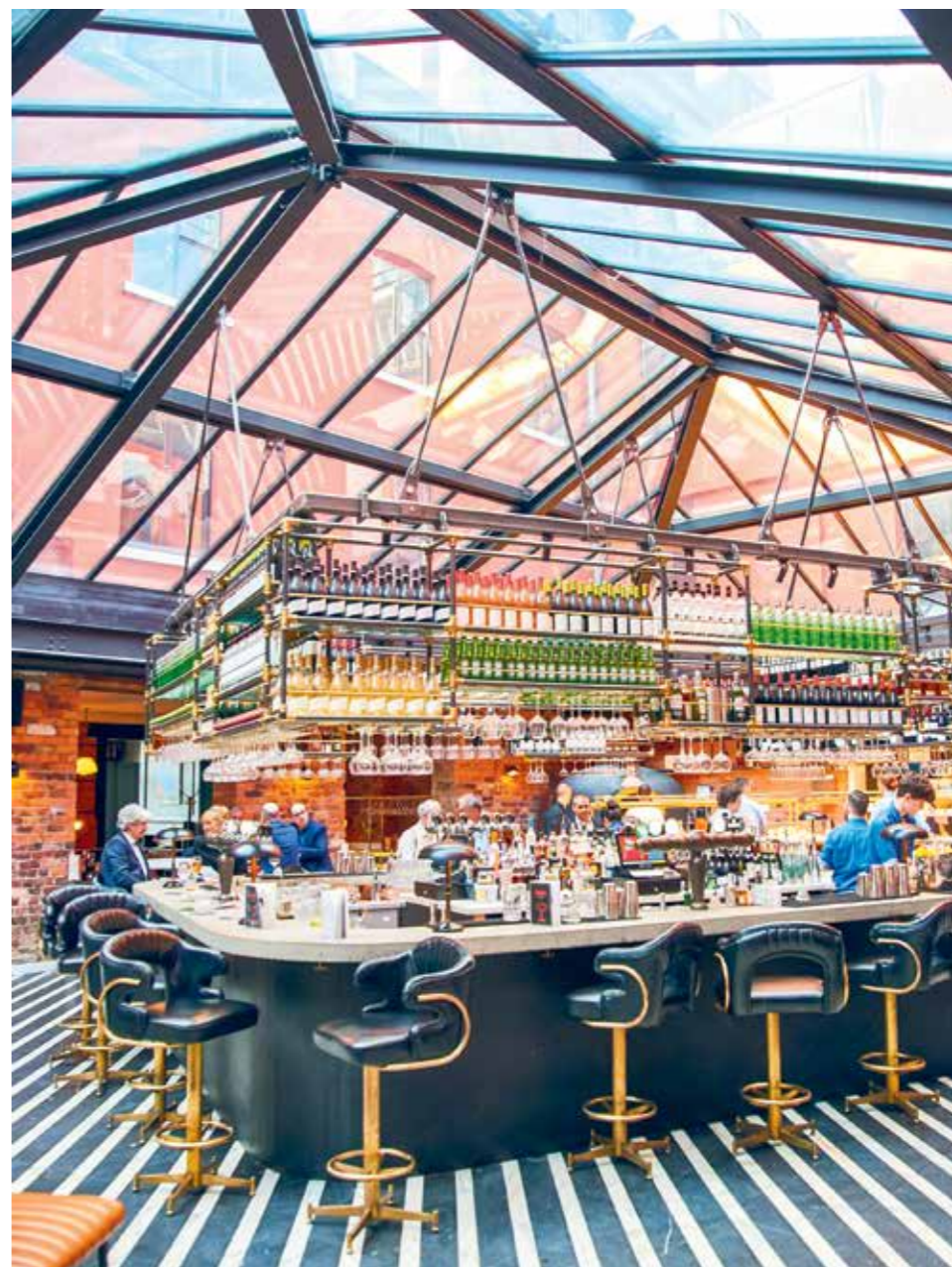
**DRANK**

Glögg met kardemom  
**STOCKHOLM**





Chapter One is een van de weinige restaurants in Dublin met een Michelinster. Het restaurant is gevestigd in de gewelvenkelder van het huis waar ooit George Jameson woonde. Jawel, de whiskeymaker.







## Oesters met Guinness

“Ik breek graag een lans voor oesters met Guinness. De dikke, ziltige Ierse oesters matchen echt verrassend goed met een pint Guinness. In menig pub aan de kust kun je dit krijgen. Serveer de oesters zo eenvoudig mogelijk, alleen met een beetje citroen en peper.”

— Evelien, *time to momo local in Dublin.*

**HAPJE** **4 PERSONEN**

- 12 (Ierse) oesters
- crushed ice, om te serveren
- 1 citroen, gehalveerd
- 4 glazen Guinness

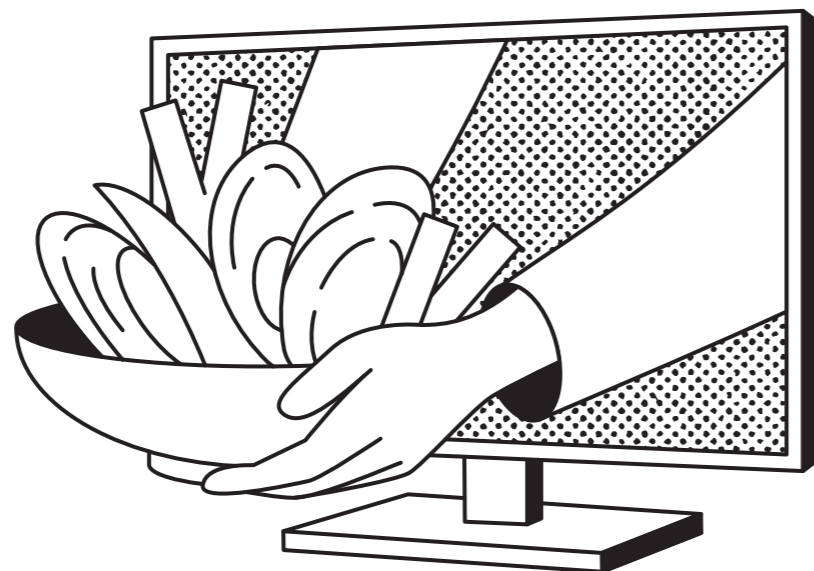
**Extra**

- oestermes

Neem een opgevouwen theedoek in je hand en leg de oester erop met de platte kan naar boven. Steek met de andere hand het oestermes in het scharnier tussen de twee schelphelften. Wrik de schelp voorzichtig open, snijd de sluitspier los en verwijder de bovenste platte schelp. Snijd de oester los uit de onderste schelp, maar laat hem wel in de schelphelft liggen. Zorg dat het oestervocht niet uit de schelp loopt bij het openen (dat is zonde).

Leg de geopende oesters op een bord met crushed ice. Serveer direct met citroen en versgemalen peper. Drink er Guinness bij.





EETCULTUUR

## Bekende gezichten

door Kim, time to momo local in Londen

Uit eten. Mijn stadsgenoten en ik zijn er dol op. En het aanbod aan restaurants in Londen is echt enorm. De stad is een smeltkroes van culturen, en dat zie je terug in de eetcultuur. Engels of Indiaas, Peruaans of Perzisch, Japans of Frans: in Londen vind je alle wereldkeukens. En dat niet alleen, want of je nu van casual dining of chic houdt, of van *pub food*, haute cuisine of streetfood; het kan, het is er en het mag hier allemaal.

### THE FAMOUS CHEFS

Maar wat vooral opvalt, is dat het in Groot-Brittannië, en dan vooral in Londen, wemelt van de bekende gezichten in de culinaire wereld. Wereldberoemde tv-chefs zoals Gordon Ramsey en Jamie Oliver, maar ook de excentriek Heston Blumenthal en natuurlijk de populaire Brits-Israëliische Yotam Ottolenghi: ze hebben hier allemaal hun eigen restaurants. En dat is best bijzonder. Chefs zoals Jamie en Yotam hebben met hun kookboeken de kijk op koken de afgelopen vijftien jaar flink veranderd. We zijn er verser, groener en spannender van gaan koken. We hebben smaken, combinaties en technieken ontdekt, die we niet van onze ouders geleerd hebben. Want eerlijk is eerlijk: de spruitjes van Ottolenghi zijn toch echt lekkerder dan de spruitjes die oma vroeger maakte.

Ottolenghi runt samen met zijn zakenpartner Sami Tamimi, naast hun restaurants Nopi en Rovi een aantal zeer succesvolle traiteurszaken in de wijken Angel, Notting Hill en Belgravia. De luidruchtige Gordon Ramsay heeft onder andere Bread Street Kitchen, en Royal Hospital Road met Michelinster op zijn naam staan. Heston Blumenthal is vooral beroemd om zijn moleculaire creaties en multi-zintuiglijke eetgelegenheden. Zijn met drie Michelinsterren bekroonde Fat Duck ligt net buiten de stad en zijn Londense buitenpost Dinner by Heston Blumenthal, in het Mandarin Oriental Hyde Park, is ook zeker een aanrader. Maar het lijstje is nog veel langer: vergeet namen als Marcus Wareing en Monica Galetti niet, bekend van het TV-programma Masterchef. Of Marco Pierre White, de enfant terrible van de Britse restaurant-scene.

Tijdens je volgende trip naar Londen eet jij dus bij je favoriete chef. Gewoon omdat het kan. Thuis kook je uit hun kookboeken, hier koken zij voor jou! Wel even reserveren...







## Bowl met spicy kikkererwten, geroosterde bloemkool, venkelsla en labneh

Dips, verse groenten, geurige kruiden en specerijen: de gezonde Midden-Oosterse keuken is nog altijd hot in Londen. In deze vegetarische bowl met knapperige kikkererwten stelen de groenten de show. “Alle gerechten die uit het Midden-Oosten komen zijn zo ontzettend lekker. Van een schaaltje baba ganoush tot aan een dampende pan shakshuka, ik ben er dol op. Ik ben dan ook regelmatig te vinden bij Arabica in Borough Market waar de mezzes to die for zijn.”

– Kim, time to momo local in Londen

**HOOFD** 4 PERSONEN

- 8 el olijfolie
- 1½ el gemalen komijn
- 1½ el gemalen koriander
- ¼ tl cayennepeper
- 2 tenen knoflook, fijngeraspt of uitgeperst
- 1 middelgrote bloemkool, in kleine roosjes
- 500 g zoete aardappel, geschild en in stukken
- 1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt en afgespoeld
- 350 g labneh (of hangop of Griekse yoghurt)
- rasp van 1 citroen en 3 el citroensap
- 1 middelgrote venkel
- za'atar, om te bestrooien
- een flinke hand verse kruiden, zoals munt, koriander, takjes waterkers, venkelgroen
- Libanees platbrood, voor erbij

Extra

- mandoline of groenteschaaf

Verwarm de oven tot 200°C. Meng in een kommetje de olie met de specerijen, knoflook en wat zout. Verdeel de bloemkoolroosjes, zoete aardappel en kikkererwten over een grote bakplaat en meng er het specerijenmengsel door. Schuif de bakplaat in de oven en laat ca. 30 minuten roosteren of tot de groenten gaar en hier en daar bruin zijn en de kikkererwten knapperig.

Meng intussen in een kom de labneh (of hangop of Griekse yoghurt) met het citroenrasp en wat zout naar smaak. Zet tot gebruik in de koelkast.

Snij de venkel doormidden en schaf de venkel in flinterdunne plakjes op de mandoline of met een groenteschaaf. Leg in een kom en meng er het citroensap en wat zout door.

Verdeel als de groenten gaar zijn de labneh over vier kommen. Schep er het geroosterde groentemengsel bij en schep er vervolgens de venkel op. Bestrooi met za'atar en verse kruiden. Server met Libanees platbrood.





Koffie, iets lekkers erbij en dan uitgebreid bijkletsen met je vrienden. *Fika* is een soort mini-high tea in een fijne koffiebar. De Zweden plannen vaak zo'n fika-momentje. Dat doen ze goed!