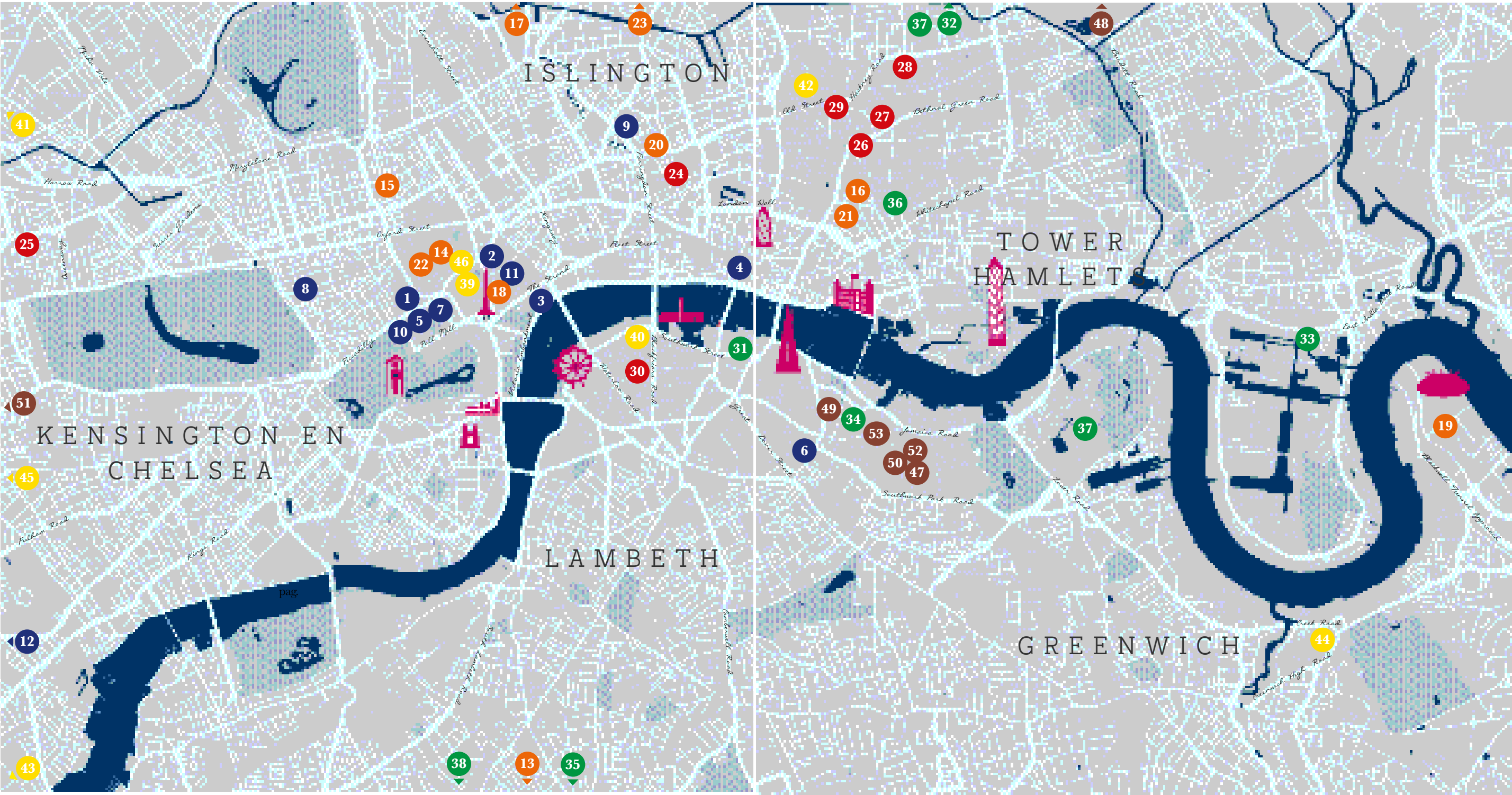


Inhoud

Voorwoord	7	Naar de markt	118
Inleiding	8	Borough	120
Londense klassiekers	12	Broadway	124
Bentley's Oyster Bar & Grill	14	Billingsgate	128
The Ivy	18	Maltby Street	132
Simpson's-in-the-Strand	22	Brixton	136
Sweetings	26	Brick Lane	140
The Wolseley	30	Street Feast	146
M. Manze	34	Boerenmarkten	150
Fortnum & Mason	38	In de buurt	152
Le Gavroche	42	Chinatown	154
Moro	44	Southbank en Borough	158
The Ritz	46	Harlesden	162
Rules	48	Shoreditch en Hoxton	166
River Café	50	New Malden	170
Nieuwe klassiekers	52	Greenwich en Blackheath	174
The Dairy	54	Southall	178
Koya Bar	58	Soho	182
Portland	62	Maak kennis met de producenten	188
Taberna do Mercado	66	The Kernel Brewery	190
Caravan	70	Wildes Cheese	194
Barrafina	74	Bermondsey Street Bees	198
Craft London	78	Crown & Queue Meats	202
The Modern Pantry	82	The Slow Bread Company	206
Pitt Cue Co.	84	England Preserves	210
BAO	86	Jensen's Gin	214
Ottolenghi	88	 	
The School of St. John	90	Foodevenementen in Londen	218
St. John	92	Register	220
Hereford Road	98	Receptenregister	222
Lyle's	102		
Rochelle Canteen	106		
The Marksman	110		
The Clove Club	114		
Anchor & Hope	116		





-  *Londense klassiekers*
-  *Nieuwe klassiekers*
-  *The School of St. John*
-  *Naar de markt*
-  *In de buurt*
-  *Producenten*

Londense klassiekers

1. Bentley's Oyster Bar & Grill	pag. 14
2. The Ivy	pag. 18
3. Simpson's-in-the-Strand	pag. 22
4. Sweetings	pag. 26
5. The Wolseley	pag. 30
6. M. Manze	pag. 34
7. Fortnum & Mason	pag. 38
8. Le Gavroche	pag. 42
9. Moro	pag. 44
10. The Ritz	pag. 46
11. Rules	pag. 48
12. River Café	pag. 50

Nieuwe klassiekers

13. The Dairy	pag. 54
14. Koya Bar	pag. 58
15. Portland	pag. 62
16. Taberna do Mercado	pag. 66
17. Caravan	pag. 70
18. Barrafinna	pag. 74
19. Craft London	pag. 78
20. The Modern Pantry	pag. 82
21. Pitt Cue Co.	pag. 84
22. BAO	pag. 86
23. Ottolenghi	pag. 88

The School of St. John

24. St. John	pag. 92
25. Hereford Road	pag. 98
26. Lyle's	pag. 102
27. Rochelle Canteen	pag. 106
28. The Marksman	pag. 110
29. The Clove Club	pag. 114
30. Anchor & Hope	pag. 116

Naar de markt

31. Borough	pag. 120
32. Broadway	pag. 124
33. Billingsgate	pag. 128

34. Maltby Street	pag. 132
35. Brixton	pag. 136
36. Brick Lane	pag. 140
37. Street Feast	pag. 146
38. Boerenmarkten	pag. 150

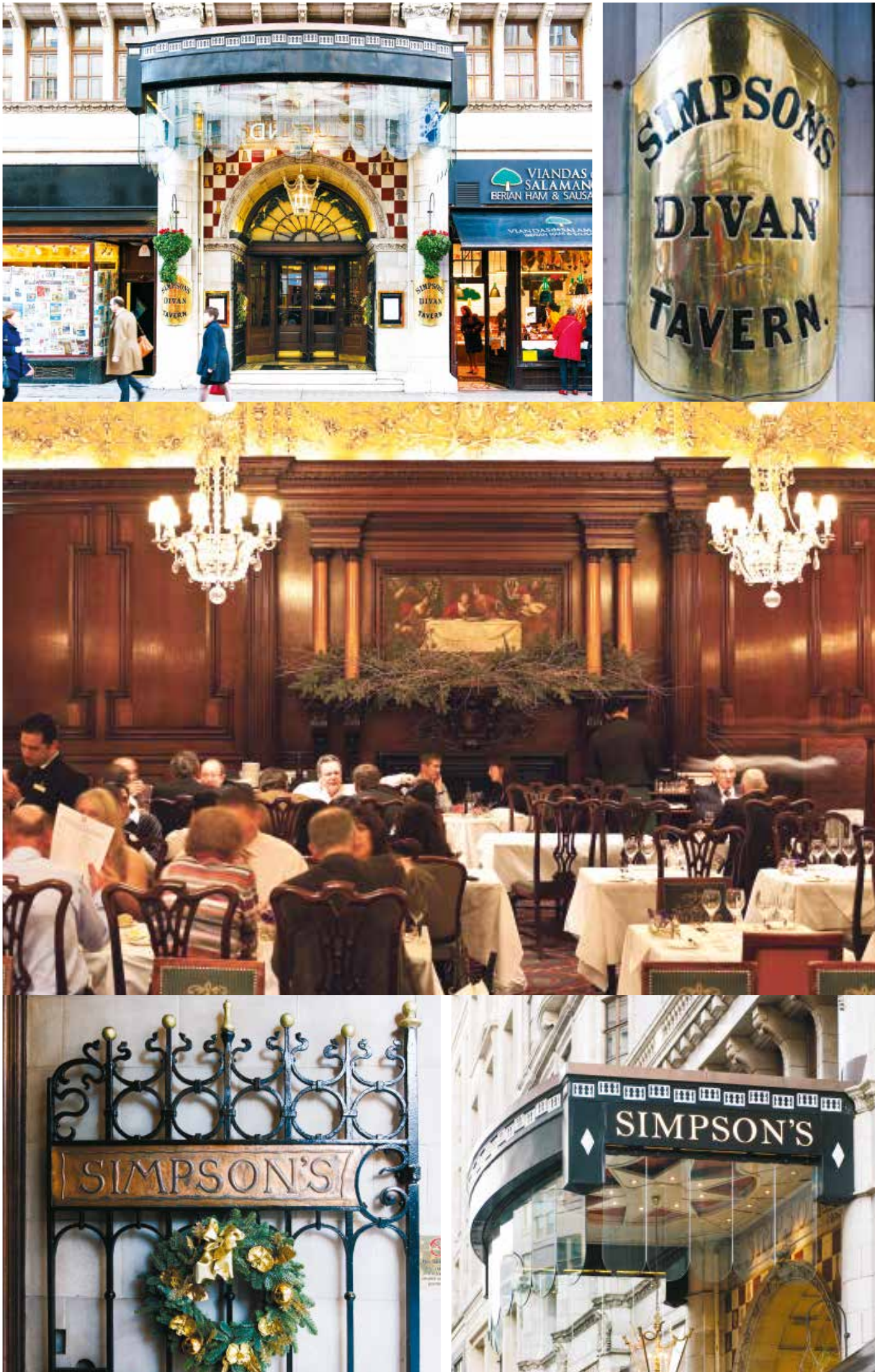
In de buurt

39. Chinatown	pag. 154
40. Southbank en Borough	pag. 158
41. Harlesden	pag. 162
42. Shoreditch en Hoxton	pag. 166
43. New Malden	pag. 170

44. Greenwich en Blackheath	pag. 174
45. Southall	pag. 178
46. Soho	pag. 182

Producenten

47. The Kernel Brewery	pag. 190
48. Wildes Cheese	pag. 194
49. Bermondsey Street Bees	pag. 198
50. Crown & Queue Meats	pag. 202
51. The Slow Bread Company	pag. 206
52. England Preserves	pag. 210
53. Jensen's Gin	pag. 214



Simpson's-in-the-Strand

100 Strand WC2R 0EW
+44 (0)20 7836 9112 / www.simpsonsinthestrand.co.uk

The Grand Divan – de eetzaal van *Simpson's* – is net zo indrukwekkend als de naam doet vermoeden. De naam komt van het oorspronkelijke koffiehuis met een schaakclub die *Reiss' Grand Cigar Divan* heette en zijn deuren opende in 1828. In die tijd sneden obers het vlees aan tafel, zodat serieuze schakers die in een lange wedstrijd verwickeld waren, zonder oponthoud door konden spelen. Hoewel de schakers er inmiddels niet meer zijn, wordt die traditie nog steeds voortgezet.

Wat ook hetzelfde is gebleven bij *Simpson's*: de keukens worden gevuld met Britse producten. Het restaurant steunt Britse producten en producenten, waaronder de gebraden runderrib die 28 dagen heeft gerijpt. Andere populaire keuzes op het menu zijn lamszadel, Britse oesters, pie van biefstuk en niertjes en in de pan gebraden patrijs. De menukaart staat boordevol Britse gerechten die voor het grootste deel klassiek zijn, en onbeschaamd vullend en zwaar.

Het is een menukaart die niet veel veranderd is sinds het restaurant in de negentiende eeuw werd ontdekt door Londense lekkerbekken. Bijna twee eeuwen voedt het hongerige magen. Als een restaurant zolang eters aanspreekt met hetzelfde eten in dezelfde omgeving, heeft het duidelijk een winnende formule in handen en *Simpson's* heeft dan ook besloten er niets aan te veranderen. Natuurlijk is er hier en daar wel gemoderniseerd sinds William Gladstone (en voor hem, Charles Dickens) in de eetzaal het menu doornam. Maar de omgeving, de uitstekende service en de promotie van Britse klassiekers zijn onveranderd.

Simpson's biedt een kijkje in Londens rijke culinaire verleden, zowel met het eten als met het luxueuze interieur. Paneelplafonds, grote kroonluchters en luxe vloerbedekking met grote patronen creëren een gedenkwaardige sfeer die nog wordt versterkt wanneer het eten wordt opgediend. En als je een gebraad net zo handig wilt kunnen aansnijden als de chef-kok dat aan je tafel doet, kun je een van de cursussen volgen die *Simpson's* het hele jaar door op zondag organiseert.

Ma-Vr 07.15-10.30 uur,
12.00-14.45 uur, 17.45-22.30 uur
Za 12.00-14.45 uur, 17.00-22.30 uur
Zo 12.00-21.00 uur



Temple



6, 9, 1, 4, 26, N1, N9

Openingstijden

Metro

Bus



The Wolseley

Eggs Benedict

VOOR 2 PERSONEN

- 4 biologische eieren
- 4 Engelse muffins (hartige platte broodjes, of steek rondjes uit dikke boterhammen)
- 4 plakken Yorkshireham
- boter, voor de muffins
- zout, naar smaak
- flinke snuf cayennepeper
- flinke snuf fijngesneden bieslook

Voor de hollandaisesaus (voor ongeveer 250 ml)

- 4 el wittewijnazijn
- 2 sjalotten, grofgesneden
- 10 peperkorrels
- 175 g boter, in blokjes
- 3 eidooiers
- sap van ½ citroen
- zout, naar smaak

TIP VAN DE CHEF-KOK

Mocht de saus gaan schiften, klop dan een eidooier en een lepel water in een schone schaal door elkaar. Klop de geschifte saus erdoor en de saus verandert als bij toverslag weer in een mooie gladde saus.

Eggs Benedict is een heel populair gerecht in The Wolseley – we serveren het meer dan 2000 keer per maand. Er wordt heftig gediscussieerd waar het recept vandaan komt, maar de meeste mensen denken dat het gerecht aan het eind van de negentiende eeuw in New York is ontstaan, tijdens de Amerikaanse renaissance.

Ik vind het verhaal over Lemuel Benedict het leukst, een gepensioneerd Wall Street-aandelenhandelaar. Hij liep in 1894 het Waldorf Hotel binnen en bestelde ‘beboterde toast, gepocheerde eieren, krokante bacon en een kannetje hollandaisesaus’, hopende daarmee zijn kater weg te kunnen eten. De maître d’hôtel, Oscar Tschirky, was zo onder de indruk van het gerecht dat hij het op het ontbijt- en lunchmenu zette, maar de bacon en toast verving hij door ham en een geroosterde Engelse muffin.

De kwaliteit van de hollandaisesaus is afhankelijk van de ingrediënten. Gebruik heel verse, biologische eieren met een donker-gele dooier. De kwaliteit van de ham is ook belangrijk – kies Yorkshireham. Koop geen muffins in de supermarkt (het gaat hier om Engelse, hartige muffins), want die smaken naar deeg. Bak ze zelf of ga naar een goede bakker in de buurt.

Maarten Geschwindt, chef-kok

Maak eerst de saus: breng de azijn, sjalotten en peperkorrels in een pan aan de kook. Laat koken tot de saus tot twee derde is ingekookt. Giet door een zeef in een glazen schaal.

Klaar de boter door deze in een andere zware pan op laag vuur te laten smelten. Schep alles wat komt bovendrijven van de boter af tot je een heldere vloeistof hebt. Haal de pan van het vuur en laat staan tot de boter lauw is. Schenk de geklaarde boter voorzichtig in een kom, laat het bezinsel in de pan zitten.

Zet een ronde, hittebestendige schaal op een pan met kokend water. Voeg de eidooiers en het azijnmengsel toe en klop tot je een gladde, dikke, bleke massa hebt. Haal van het vuur en klop flink (in dezelfde richting), waarbij je zoveel geklaarde boter toevoegt tot je een dikke, romige saus hebt. Pas de smaak aan met wat citroensap en zout naar smaak. Houd warm.

Pocheer de eieren 3 tot 4 minuten in een grote pan water en schep ze er met een schuimspaan uit. Snijd een dun kapje van de bovenkant van de muffins en rooster ze onder een middel hete grill. Laat de grill aan staan.

Beboter de muffins en leg de ham erop. Druk met de achterkant van een lepel een kuiltje in de muffins met ham zodat het ei erop blijft liggen en zet ze kort weer onder de grill.

Laat de eieren als ze gaar zijn uitlekken en bestrooi ze met zout. Leg ze in de kuiltjes en schep de saus erover. Bestrooi met cayennepeper en bieslook.

Craft London

Peninsula Square, Greenwich Peninsula SE10 0SQ
+44 (0)20 8465 5910 / www.craft-london.co.uk

Stevie Parle en Tom Dixon hebben met hun restaurant een reputatie opgebouwd in Greenwich Peninsula, een vaak over het hoofd geziene wijk in Zuidoost-Londen. Ze verwennen de buurtbewoners met heerlijk eten.

Pionier van de pop-upbeweging als hij is, zette Stevie in 2009 *Dock Kitchen* op als permanente basis voor zijn creatieve talent. Het restaurant is gevestigd in de studio van ontwerper Tom Dixon, dus het leek een kleine stap voor het duo om samen te werken aan een nieuwe plek waar prima gerechten worden gecombineerd met goed design. Het resultaat is *Craft London*: bar, restaurant en café, drie verdiepingen, vlak naast de O2 in Noord-Greenwich.

Het restaurant zit op de middelste etage. Hier kun je genieten van de unieke draai die Stevie geeft aan Britse gerechten met ingrediënten van het seizoen. Op het menu staan in klei gebakken eend, kabeljauw uit Cornwall, runderlende uit Devon en *Craft cotechino*. Dit laatste (gedroogd vlees dat op salami lijkt) wordt ter plekke geproduceerd, net als de honing en de boter die gebruikt worden. De rest is bijna allemaal afkomstig van Britse producenten.

Boven in de bar kun je het werk van Tom Dixon bewonderen, je hebt er rondom uitzicht over de stad, en op warmere avonden kun je het terras op. Kies uit een van de soorten ambachtelijk bier en pils of neem een door Adam Wyatt-Jones samengestelde cocktail. Eerder stond hij aan het roer in de bar van *Milk & Honey*.

Het café op de begane grond is een welkome aanvulling op het beperkte kofficeaanbod in de buurt. Zelfgebakken brood, verse salades, taart en zoete pasteitjes zijn er altijd verkrijgbaar en de koffie is er zelfgebrand. Vlakbij kun je wandelen in de Peninsula Garden, een tuin van 12.000 vierkante meter die ontworpen is door Alys Fowler en waar elk jaar het *Urban Village Fete* wordt gehouden.

Di-Vr 17.30-22.30 uur
Za 13.00-15.30 uur, 17.30-22.30 uur
Zo-Ma Gesloten

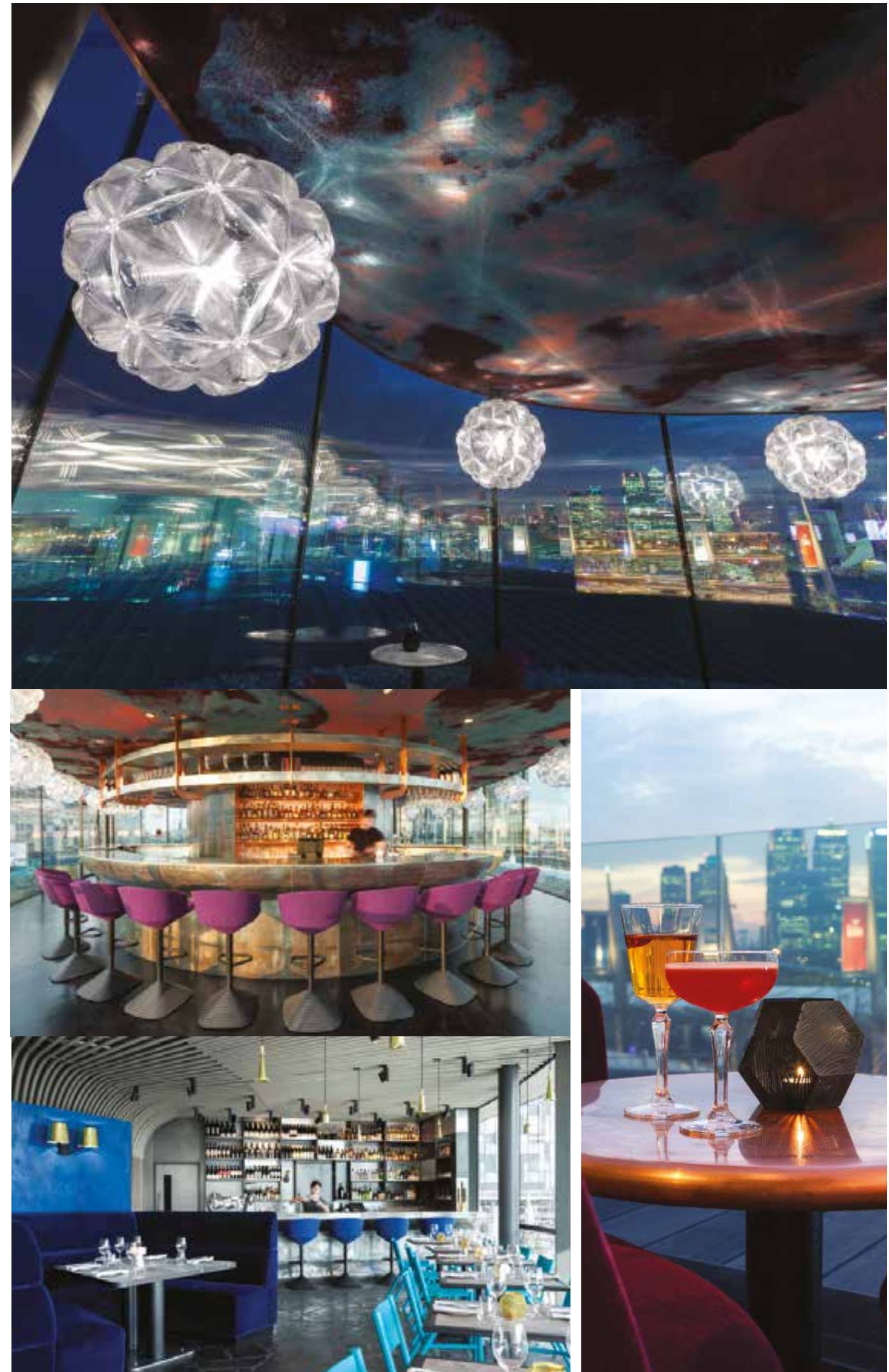
Openingstijden


North Greenwich

Metro


161, 472, 108, 422, 186

Bus



BOROUGH

8 Southwark Street SE1 1TL
+44 (0)20 7407 1002 / www.boroughmarket.org.uk

Zonder twijfel is *Borough* de kers op de taart van de Londense markten. Als je omhoogkijkt, zie je een blauw bord (dat in 2012 is opgehangen) waarop staat dat *Borough* de oudste fruit- en groentemarkt van Londen is.

Het aanbod en de klanten zijn door de eeuwen heen zeker veranderd: levende dieren zijn vervangen door *lattes* en de ruige taal van de visverkopers is vervangen door het opgewonden geklets van toeristen en ambachtelijke handelaren. Maar in dit deel van de stad wordt al sinds de elfde eeuw een markt gehouden en de huidige locatie is sinds de dertiende eeuw continu in gebruik geweest als levensmiddelenmarkt.

Borough is net zoveel beschreven en gefotografeerd als de grote attracties van de stad, en dat komt doordat de markt er zelf een is geworden. Voorheen was *Borough* het domein van de bewuste eters uit de buurt, van restaurateurs en van toeristen met culinaire interesse. Nu is de markt een locatie met ruim 100 kramen waar heel veel vers klaargemaakt voedsel en luxe ingrediënten uit de hele wereld te koop zijn.

De rij op zaterdagochtend voor *Monmouth Coffee* maakt deel uit van deze ervaring. Terwijl je in de rij staat, word je hongerig van de zware geuren van de cafés, bars en restaurants. Je kunt tijdens de lunch de hele wereld rondreizen met populaire afhaalmaaltijden: vegetarisch van *Ethiopian Flavours*, Indiaas streetfood van *Gujarati Rasoi*, pittige worstjes van *The German Deli*, hete pistoletjes met vlees van *Hobbs Meat Roast* en een bagel met cornedbeef van *Nana Fanny's*. Om maar een paar voorbeelden te noemen.

Als je liever de tijd neemt om te lunchen kun je het menu van *Fish!*, *Brindisa* of *Roast* bekijken en misschien alleen nog even teruglopen naar de drukte voor een brownie of een Portugees taartje. Of neem de gezonde route en maak een stop bij *Turnips*, een van de vaste stands op *Borough*.

Ma-Do 10.00-17.00 uur
Vr 10.00-18.00 uur
Za 08.00-17.00 uur



Trein en metro



43, 141, 149, 521

Bus

Marktdagen





In sherry gemarineerde octopus

VOOR 4-6 PERSONEN

900 g babyoctopus, schoongemaakt
8 verse pruimtomen, gehalveerd
225 g kalamataolijven, pit verwijderd
100 g met piment gevulde groene
olijven, uitgelekt en in stukjes
25 g fijngesneden verse peterselie,
ter garnering

Voor de sherrymarinade

50 ml olijfolie
6 tenen knoflook, gepureerd
50 ml droge sherry
1 tl paprikapoeder
½ tl fijn zeezout

In *Maltby Street* zit een aantal pop-upcafés en -restaurants waar internationale gerechten worden opgediend. Octopus is snel en eenvoudig klaar te maken. Het is dan ook een populaire snack in de tapasbars in de wijk.

Roer voor de marinade alle ingrediënten door elkaar in een schaal. Schenk de helft van de marinade in een afsluitbare zak en zet de schaal met de rest van de marinade weg.

Doe de octopus in de zak, sluit af en laat de octopus maximaal 12 uur in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor tot 230 °C.

Leg de tomaten in een braadslee en sprenkel er een klein beetje van de achtergehouden marinade over. Bak de tomaten 10 minuten in de oven of tot ze zacht en bruin beginnen te worden. Haal de octopus uit de marinade – dep niet droog – en voeg toe bij de tomaten in de braadslee. Zet terug in de oven en bak 3 tot 5 minuten tot de octopus wit en ondoorzichtig is.

Roer de rest van de marinade en de olijven door de octopus en de tomaten. Serveer op een grote schaal of verdeel over de borden en garneer met peterselie.