



Inhoud



Inleiding

6



Dwars door Europa

10



Turkije & Marokko

46

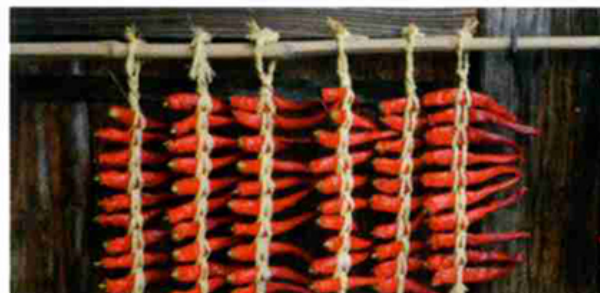


Made in the USA

74

Tex-mex

132



Kaapse keuken

156



Azië

172



Indiaas streetfood

216



Receptenregister

238

Het nieuwe 'fastfood'

Streetfood is hot! Er gaat nauwelijks een weekend voorbij of er wordt wel ergens een streetfoodfestival georganiseerd. En al die festivals trekken steeds meer bezoekers. Wat ook niet zo gek is, want waar anders kun je op één plek zo veel verschillende internationale hapjes, tussendoortjes en gerechten uitproberen?



Streetfood, oftewel lekker 'eten met de handen', staat voor passie en authenticiteit. Of het nu om foodtrucks, eetkraampjes of straatverkopers gaat, al deze koks hebben één ding gemeen: geheel volgens de principes van de slowfoodbeweging staan de versheid en kwaliteit van de ingrediënten voorop. Dat is een duidelijk verschil tussen streetfood en de alom bekende snacks van de gewone fastfoodketens en snackbars. In plaats van vette patat en saaie burgers worden er lokale specialiteiten verkocht, die typerend voor een bepaald land of een bepaalde regio zijn.

Streetfood is een wereldwijd fenomeen. Als u ooit in een Aziatisch land of in India bent geweest, heeft u vast wel eens gefascineerd toegekeken hoe de kok van een eetkraampje op straat ter plekke de heerlijkste gerechten uit de wok tovert. Maar ook in de Verenigde Staten, Mexico, Afrika en het Midden-Oosten speelt streetfood een belangrijke rol in de plaatselijke eetcultuur.



Gevulde deegflapjes

Voor 4 personen

20 g gist
1 dl lauwe melk
500 g bloem
100 g boter
100 g yoghurt
½ zakje bakpoeder
zout
½ bosje bladpeterselie
200 g schapenkaas
50 g pijnboompitten, gehakt
peper
1 eidooier
bloem, voor het bestuiven
olie, voor het invetten

Bereidingstijd: ca. 1 uur (plus
laten rijzen en bakken)

Per portie ca. 883 kcal/3697 kJ

29 g eiwit, 42 g vet, 98 g kool-
hydraten

1 Maak een gistdeeg van de gist, melk, bloem, boter, yoghurt, het bakpoeder en een snufje zout. Dek het af en laat het 30 min. rijzen op een warme plek.

2 Was intussen de peterselie, schud hem droog en hak hem fijn. Verbrokkel de schapenkaas. Meng de peterselie, kaas, pijnboompitten en een beetje peper. Klop de eidooier.

3 Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkvlak en steek er cirkels van 10 cm uit. Schep wat vulling op elke cirkel. Vouw de cirkels dubbel en druk de randen op elkaar met een vork. Bestrijk de bovenkant met eidooier. Leg de gevulde flapjes op een ingevette bakplaat en bak ze ongeveer 20 min. in de oven.



Zalm-bagels

Voor 8 stuks

500 g tarwebloem

1 zakje gedroogde gist

2 el suiker

1 el gerstemoutstroop

1 el zout

2 el plantaardige olie

1 ei

bloem, voor het bestuiven

Beleg voor 1 bagel

1 kleine ui

3 el verse roomkaas

2 el gehakt bieslook

1 tl versgeperst citroensap

2 handjes krulsla

2 plakjes gerookte zalm
(ca. 40 g)

2-3 snufjes zout

Bereidingstijd: ca. 40 minuten
(plus koelen en bakken)

Per stuk ca. 462 kcal/1937 kJ
20 g eiwit, 20 g vet, 51 g kool-
hydraten

1 Meng de bloem, gist, 1 eetlepel suiker, de gerstemoutstroop, het zout, de olie en 2,8-3 dl lauw water.

2 Kneed tot er een soepel deeg ontstaat. Leg de deegbal in een schone kom en laat hem afgedekt 1 uur rijzen op een tochtvrije plek. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het een nacht rijzen in de koelkast.

3 Haal het deeg de volgende dag uit de koelkast en kneed het goed door op een met bloem bestoven werkvlak. Maak er een sliert van en snijd hem in acht gelijke stukken.

4 Vorm elke portie tot een sliert van 2-2,5 cm dik en 15-16 cm lang. Druk de uiteinden op elkaar, zodat er een cirkel ontstaat.

5 Verwarm de oven voor op 220 °C. Breng 4 l water met de resterende suiker aan de kook in een grote pan. Leg steeds twee bagels in het kokende water, maak ze met een schuimspaan voorzichtig los van de bodem en kook ze ongeveer 40 sec. Keer ze met de schuimspaan en kook ze nog 40 sec. Haal ze uit de pan. Herhaal dit met de resterende bagels.

6 Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de bagels erop met voldoende tussenruimte. Klop het ei los in een kleine kom en bestrijk de bagels



ermee. Bak de bagels 35-40 min. in het midden van de oven, tot ze lichtbruin en knapperig zijn.

7 Pel de ui en schaaft hem overdwars in dunne ringen. Bestrooi ze met zout en laat ze minstens 10 min. staan.

8 Meng de roomkaas, het bieslook en citroensap.

9 Snijd een afgekoelde bagel overlangs doormidden met een broodmes. Bestrijk de onderste helft met het roomkaasmengsel en leg de sla, plakjes zalm en gezouten uiringen erop. Leg de bovenste helft van de bagel erop.



