

Inleiding

Met moeite baan je je een weg naar de bar en zodra je de kans krijgt bestel je: ‘*Un pincho de anchoas con pimientos, por favor. Y una copa de chacolí. ¡Gracias!*’ Algauw verschijnt er een bordje met je eerste *pintxo* en een glas sprankelende Baskische wijn. *¡Salud!* Welkom in San Sebastián in Spanje, een van de mooiste wereldsteden, die absoluut een culinaire verkenning verdient. De oude stad van San Sebastián ligt tussen de Bahía de le Concha en de rivier die door de stad stroomt. Overal in de nauwe straatjes zie je *pintxo*-bars die elk hun eigen specialiteit van deze Baskische hapjes serveren. In Bar Txepetxa aan C/Pescadería is ansjovis een vast onderdeel. Een paar deuren verder in Nestor krijg je vleestomatensalade met enkel wat olijfolie en zout, of tortilla; deze snack is zo populair dat je bij je bestelling je naam moet opgeven. Verderop langs de C/Pescadería serveert Bar Zeruko theatrale creaties, zoals een stukje kabeljauw op een miniatuurrooster. Het lijkt alsof de stad alles op alles zet om de zinnen te verrukken tijdens een avontuurlijke kroegtocht, waarop je allerlei mensen ontmoet en allerlei nieuwe, spannende Baskische smaken proeft.

Dit soort reisesjes vormden de inspiratie voor *Ultieme culi-bestemmingen* van Lonely Planet, onze eigen verzameling van culinaire topervaringen wereldwijd. Regionale specialiteiten zijn gebaseerd op plaatselijke (seizoens)producten, daardoor is de plaatselijke keuken vaak onlosmakelijk verbonden met de locatie. Soms creëerde een gastronomisch genie een klassiek gerecht dat zelfs wereldwijd in restaurants wordt geserveerd. Hoeveel versies van salade niçoise zouden er wel niet bestaan? Maar de enige echte niçoise met tonijn uit de Middellandse Zee en zongerijsprovençaalse tomaten wordt geserveerd aan de Franse Riviera met zijn gouden zonlicht en zachte zeebries. Dankzij migratie en globalisering vinden we nu *kimchi* in Los Angeles en *manoushe* in Melbourne; maar alleen in Korea of Libanon ervaar je de culturele culinaire context. Hier proef je niet alleen de gerechten maar zie je ook de bonte stoet mensen en neem je de wirwar aan talen, geluiden en aroma's waar die uniek zijn voor deze plek. En dat maakt al deze gerechten extra bijzonder.

Hoe hebben we onze keuze gemaakt? Allereerst vroegen we de geheime tips van alle schrijvers, bloggers en stafleden van de Lonely Planetgemeenschap: echte globetrotters en



levensgenieters. We vroegen ook twintig internationaal georiënteerde chef-koks en culinair journalisten, van José Andrés tot Andrew Zimmern, om hun vijf favoriete culinaire ervaringen (zie de gekleurde kaders). Nu moesten we nog orde aanbrengen in deze lange lijst: waar moet je wezen voor de allerbeste culinaire belevenissen? Ons team van experts werd ondersteund door chef-kok en tv-presentator Adam Liaw en foodblogger Leyla Kazim, die de recepten indeelden op smaak, culturele context en couleur locale.

Dit boek is het resultaat van hun keuzes. In de top tien staan veel snacks die je samen deelt, zoals *pintxos* in San Sebastián, dimsum in Hongkong en sushi in Japan. Dat is vast niet toevallig; samen met anderen genieten we meer van exotische gerechten en ervaren we de exotische locaties nog intenser. Bijkomend voordeel is de variatie, zodat de avontuurlijke gastronoot nooit helemaal zeker weet wat hij bestelt...

Lokale producten eten heeft nog méér voordelen. Producten die in de omgeving zijn verbouwd en seizoensproducten belasten de planeet minder en bieden werkgelegenheid aan plaatselijke gemeenschappen. En als je zelf die locaties bezoekt, kun je ter plekke bij de bediening informeren waar de producten vandaan komen en of de vis (die in onze top twintig ruim vertegenwoordigd is) duurzaam gevangen is.

Dit boek is een reis rond de wereld met een culinaire insteek. Je bezoekt de culinaire smeltkroezers van Londen, New York en Melbourne maar doet ook populaire bestemmingen als Lima, Singapore en Yucatán aan. Voor sommige culinaire belevenissen verlaat je de platgetreden paden, bijvoorbeeld voor een foerageertocht door de Australische outback of voor de Faeröer keuken. Maar hoe verschillend ze ook zijn, alle gerechten en snacks hebben met elkaar gemeen dat ze niet alleen erg lekker zijn maar je bovendien in contact brengen met de plaatselijke bevolking en hun manier van leven. Onder de introductie van elk gerecht is aangegeven waar je dit het beste kunt proeven. In onze reisgidsen en op lonelyplanet.com vind je meer informatie over deze locaties.

Waar wacht je nog op? Pak je paspoort en tas (met niet al te knellende kleren) en begin met het afvinken van de allerbeste culinaire creaties op je reis langs onze *Ultieme culibestemmingen*.



100-199

- 100 Cream tea in Engeland 109
101 Wienerbrød in Kopenhagen 109
102 Sachertorte in Wenen 110
103 Balik ekmek in Istanbul 110
104 Xiao long bao in Shanghai 112
105 Macarons in Parijs 113
106 Kaasfondue in Genève 114
107 Summer pudding in Engeland 114
108 Feteer in Caïro 115
109 Bhel puri in India 115
110 Gadogado op Bali 115
111 Haring in Stockholm 115
112 Bratwurst in Duitsland 116
113 Feijoada in São Paulo 116
114 Muffuletta in New Orleans 117
115 Glühwein en stol in Duitsland 118
116 Spaghetti carbonara in Rome 118
117 Bánh mi in Ho Chi Minh-Stad 119
118 Knafeh in Beiroet 120
119 Vada pav in Mumbai 120
120 Hotteok in Zuid-Korea 120
121 Percebes in zuidelijk Portugal 121
122 Boerewors in Johannesburg 122
123 Assam laksa op Penang 122
124 Llapingachos in Ecuador 122
125 Kleefrijst met mango in Bangkok 123
126 Kushari in Caïro 123
127 Larb in Laos 124
128 Cochinita pibil in Yucatán 124
129 Kaviaar in Moskou 125
130 Lángos in Boedapest 125
131 Bouillabaisse in Marseille 126
132 Scotch eggs in Londen 128
133 Fëgesë in Tirana 128
134 Clam cakes in Rhode Island 129
135 Humita in Argentinië 129
136 Ramen in Tokyo 130
137 Choripán in Buenos Aires 131
138 Keema matar in Chandigarh 131
139 Fried chicken in Nashville 132
140 Poke bowls op Hawaii 133
141 Raclette in de Zwitserse Alpen 134
142 Miso-ramen in Sapporo 134
143 Cong you bing in Shanghai 134
144 Kedgeree in Londen 134
145 Dal bhat in Nepal 136
146 Eierwafels in Hongkong 137
147 Banitsa in Sofia 137
148 Mapo tofu in Sichuan 138
149 Cassoulet in Carcassonne 139
150 Noordse keuken in Kopenhagen 140
151 Pepperpot stew in Guyana 142
152 Muamba de galinha in Angola 142
153 Cheesecake in New York 143
154 Pierogi in Polen 143
155 Makroudh in Algiers 144
156 Kreeft in Reykjavik 144
157 Turks fruit in Istanbul 144
158 Pa amb tomaquet in Catalonië 144
159 Čevapi in Sarajevo 144
160 Rolex in Uganda 144
161 Palusami op Fiji 145
162 Haggis in Schotland 145
163 Arbroath smokies in Schotland 146
164 Sisig op de Filipijnen 146
165 Amok met vis in Cambodja 147
166 Mansaf in Jordanië 148
167 Currywurst in Berlijn 149
168 Khinkali in Georgië 149
169 Croque-monsieur in Parijs 150
170 Polos op Sri Lanka 150
171 Antipasti in noordelijk Italië 151
172 Thukpa in Nepal 151
173 Tom yum goong in Bangkok 152
174 Umm ali in Caïro 152
175 Tandoorikip in Delhi 152
176 Žurek in Krakau 152
177 Dragon beard candy in Hongkong 153
178 Huevos divorciados in Mexico 153
179 Surniki in Rusland 153
180 Picarones in Lima 154
181 Eggs Sardou in New Orleans 154
182 Poulet yassa in Senegal 156
183 Thee-eieren in Taiwan 156
184 Chapulines in Oaxaca, Mexico 156
185 Schelpenpastei in Tasmanië 157
186 Varkensvleespastei in Engeland 157
187 Escargots bourguignon in Frankrijk 158
188 Halo-halo in Manilla 159
189 Harissa in Armenië 159
190 Congee in Hongkong 159
191 Brigadeiro in São Paulo 160
192 Jamón ibérico in Spanje 160
193 Paratha in Delhi 160
194 Schwarzwälder kirschtorte,
Duitsland 161
195 Nyama choma in Kenia 161
196 Pepparkakor in Zweden 162
197 Taramasalata in Griekenland 162
198 Torta tal lampuki op Malta 162
199 Sopa de lima in Yucatán 162



200–299

- 200 Griekse salade in Athene 165
201 Galette bretonne in Bretagne 165
202 Romazava op Madagaskar 165
203 Bubble tea in Taipei 166
204 Mopane in Zimbabwe 166
205 Fattah in Beiroet 166
206 Cannoli op Sicilië 167
207 Postre chaja in Montevideo 167
208 Baghali ghatogh in Teheran 167
209 Qabili palau in Afghanistan 168
210 Cataplana de marisco in Portugal 168
211 Ahornsiroop in Québec 169
212 Fried green tomatoes in Georgia 170
213 Kip uit een buurtsuper in Japan 170
214 Paletilla de cordero op Mallorca 171
215 Tarte au citron in Frankrijk 172
216 Metemgee in Guyana 172
217 Kourou-pastei in Athene 172
218 Clam chowder in New England 173
219 Full English breakfast in Londen 173
220 Chivito in Montevideo 174
221 Langoustines in Schotland 174
222 Khachapuri in Tbilisi 175
223 Sandesh in Kolkata 175
224 Cobb salad in Los Angeles 175
225 Bryndzové halušky in Bratislava 175
226 Baneja paisa in Colombia 176
227 Katsudon in Japan 176
228 Cha ca in Hanoi 177
229 Maltby St. Market in Londen 177
230 Adobo op de Filipijnen 178
231 Doro wat met injera in Ethiopië 179
232 Vliegtuigmaaltijden wereldwijd 180
233 Leipäjuusto in Lapland 180
234 Coffin bread in Taipei 180
235 Soupe au pistou in de Provence 181
236 Cachupa in Kaapverdië 181
237 Harira in Marokko 181
238 Salade niçoise in de Provence 182
239 Tartiflette in de Franse Alpen 183
240 Dulce de leche in Uruguay 183
241 Anzac biscuits in Australië 184
242 Töltött káposzta in Hongarije 184
243 Borsjtsj in Rusland 185
244 Bakso in Indonesië 185
245 Manti in Kirgizië 185
246 Moussaka in Athene 186
247 Duivenpastilla in Marrakech 186
248 Gazpacho in Andalucië 187
249 Lechón in Yucatán 187
250 Kapenta in Zimbabwe 187
251 Orecchiette in zuidelijk Italië 188
252 Shish tawook in Beiroet 189
253 Raan biriyani in Mumbai 190
254 Konditorei Schober in Zürich 190
255 Suquet de peix in Catalonië 191
256 Gestoomde krab in Maryland 191
257 Ropa vieja in Havana 191
258 Geitencurry op Jamaica 192
259 Pastrmajlija in Macedonië 192
260 Manoushe in Beiroet 193
261 Nasi lemak in Singapore 193
262 Torta di ceci in Toscane 194
263 Testi kebab in Cappadocië 194
264 Pad ka pao in Thailand 194
265 Crawfish boil in Louisiana 195
266 Ta'amiya in Egypte 195
267 Chicharrones op Cuba 195
268 Rendang in Maleisië 196
269 Wienerschnitzel in Wenen 197
270 Tempura in Japan 198
271 Quinoaschotel in La Paz 198
272 Tarta de Santiago in Spanje 198
273 Tacos al pastor in Mexico 198
274 Lamian-noedels in Lanzhou 200
275 Bánh bao vac in Hoi An 201
276 Arancini in Sicilië 201
277 Chaï in India 202
278 Acaí na tigela in Brazilië 202
279 Khao soi in Chiang Mai 203
280 Giraffe Manor in Nairobi 204
281 Takoyaki in Tokyo 205
282 Macaroni met kaas en king crab in Alaska 205
283 Crab and dumplings in Tobago 206
284 Mud crab in Darwin 206
285 Shingara in Bangladesh 206
286 Poisson cru op Tahiti 207
287 Laal maas in Rajasthan 207
288 Risotto in Milaan 207
289 Broodje kreeft in Maine 208
290 Kräftskiva in Scandinavië 208
291 Ful medames in Egypte 209
292 Yotam Ottolenghi in Londen 209
293 Bò kho in Vietnam 210
294 Sanuki-noedels in Kagawa 210
295 Pom in Suriname 210
296 Breakfast diners in de VS 211
297 Goulash in Hongarije 212
298 Onigiri in Japan 213
299 Wantan mee in Penang 213



300-399

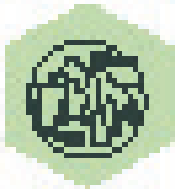
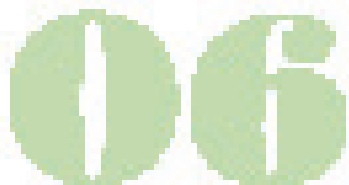
- 300 Hotdogs in IJsland **216**
301 Wagashi in Kyoto **216**
302 Biervis in China **216**
303 Sal3n de Chocolate in Quito **216**
304 Hangi in Nieuw-Zeeland **217**
305 Ngorongoro Crater Lodge
in Tanzania **218**
306 Gebraden eend in Hongkong **218**
307 Seekh kebab in Islamabad **219**
308 Burrito's in Californi3 **219**
309 Bosaardbeitjes in Nederland **220**
310 Murgh makhani in Delhi **220**
311 Rilletes in Frankrijk **221**
312 Nanaimo bars in Canada **221**
313 Aki en zoutevis op Jamaica **221**
314 Noryangjin-vismarkt in Seoul **222**
315 Momo in Nepal **223**
316 Pap en vleis in Zuid-Afrika **223**
317 Jollof-rijst in Nigeria **223**
318 Ca3a de az3car in Lima **224**
319 Tiramis3 in Treviso **224**
320 Semla's in Zweden **224**
321 Ploughman's lunch in Engeland **225**
322 Zwarte risotto in Kroati3 **226**
323 Mas huni op de Malediven **227**
324 Restaurant Rex Whistler in Londen **227**
325 B3n cha in Hanoi **227**
326 Yakitori in Tokyo **228**
327 Suppli in Rome **229**
328 Dobos torta in Boedapest **229**
329 Mole in Oaxaca **229**
330 Cr3me br3l3e in Parijs **229**
331 Franceshina in Porto **230**
332 Weisswurst in M3nchen **230**
333 Ministry of Crab in Colombo **231**
334 Central Market in Adelaide **231**
335 Chili con carne in Texas **232**
336 Rasgulla in India **232**
337 Ratatouille in de Provence **232**
338 Cronuts in New York **233**
339 Machboos ala dajaj in Koeweit **233**
340 Confiserie Spr3ngli in Z3rich **233**
341 Cazuela de mariscos in Chili **234**
342 Braai in Kaapstad **235**
343 Avocado op toast in Melbourne **236**
344 Rou jia mo in Xi'an **236**
345 Taco met vis in Baja Californi3 **236**
346 Hokitika Wildfoods Festival
in Nieuw-Zeeland **238**
347 Casado in Costa Rica **238**
348 The Fat Duck in Engeland **238**
349 Quiche lorraine in Parijs **238**
350 Chalupa's in Mexico **240**
351 Plate lunch in Honolulu **240**
352 Kaya toast in Kuala Lumpur **240**
353 Pljeskavica in Servi3 **240**
354 Pudim in Brazili3 **241**
355 Egg hoppers in Sri Lanka **241**
356 Wontonnoedels in Hongkong **241**
357 Cubaanse sandwich in Florida **241**
358 Gulab jamun in noordelijk India **242**
359 Toast met merg in Londen **242**
360 Salte3as in Bolivia **242**
361 Hadenmango's in Miami **244**
362 Papabubblesnoep in Japan **244**
363 Bunny chow in Durban **244**
364 Barramundi in Australi3 **245**
365 Philly cheesesteak in Pennsylvania **245**
366 Sardines mari3es in Marokko **246**
367 Kokoda op Fiji **247**
368 Crab cakes in Chesapeake Bay **247**
369 Maissoep op Trinidad **247**
370 Shojin ryori in Japan **248**
371 Seswaa in Botswana **248**
372 Nasi campur op Bali **248**
373 Bolinho de bacalhau in Brazili3 **249**
374 Ravintola Juuri in Helsinki **249**
375 Plov in Oezbekistan **249**
376 Bara brith in Wales **250**
377 Blaff in Frans-Guyana **250**
378 G3teau aux noix in de Dordogne **250**
379 Oesters Rockefeller in de VS **251**
380 Biltong in Zuid-Afrika **251**
381 Abrikozen in noordelijk Pakistan **252**
382 Osteria Enoteca Ai Artisti in Itali3 **252**
383 Balti in Birmingham **252**
384 Hotpotrestaurants in Chongqing **253**
385 Vleespastei in Melbourne **254**
386 Vorschmack in Helsinki **255**
387 K3rt3skal3cs in Boedapest **255**
388 Lahpet thoke in Myanmar **256**
389 Salt water taffy in de VS **256**
390 3clade de moules in Frankrijk **256**
391 Poutine in Montr3al **257**
392 Okonomiyaki in Japan **258**
393 Vegetarische taco's in Los Angeles **259**
394 Cuy in Peru **259**
395 Ekiben in Japan **260**
396 Xat3 in Cataloni3 **261**
397 IJs in New England **261**
398 Mitraillette in Belgi3 **261**
399 Grillrestaurants in Hongkong **262**

400-500

- 400 Hotdogs in Detroit **265**
401 Goya champuru op Okinawa **265**
402 Moreton Bay-kreeft in Brisbane **265**
403 Tamales uit Mexico **266**
404 Roti canai in Maleisië **266**
405 Biang biang in Xi'an **266**
406 Loxbagels in New York **267**
407 Wallabystaartsoep in Melbourne **268**
408 Cashewappelssap in Guinee-Bissau **268**
409 Spago in Los Angeles **268**
410 Restaurant Koks op de Faeröer **269**
411 Kimchi in Zuid-Korea **270**
412 Restaurant Ulo in Groenland **271**
413 Poulet rôti in Parijs **271**
414 Baojaam in Tallinn **271**
415 Cicchetti in Venetië **272**
416 Tlacoyo in Mexico-Stad **273**
417 Empanadas in Argentinië **273**
418 Chlodnik in Polen **273**
419 Koberundvlees in Kobe **274**
420 Goi cuon in Ho Chi Minh-Stad **274**
421 Pizzapunt in New York **275**
422 Akara in Lagos **276**
423 Schweinshaxe in Beieren **277**
424 Gimbap in Zuid-Korea **278**
425 Rijstebrij op Bali **278**
426 Flódni in Boedapest **279**
427 Taco rice op Okinawa **279**
428 Ananascake in Taipei **279**
429 Pavlova in Australië **280**
430 Poulet de Bresse in Frankrijk **281**
431 Yángrou pàomó in Xi'an **282**
432 Char kway teow in Penang **282**
433 Mozartkugeln in Salzburg **282**
434 Tlayuda in Oaxaca **283**
435 Thali in India **283**
436 Mbeju en tereré in Asunción **283**
437 Eggs Benedict in New York **284**
438 Manuka in Nieuw-Zeeland **285**
439 Baguettes in Parijs **285**
440 Kalitsounia op Kreta **285**
441 Pepián met kip in Guatemala **286**
442 Key lime pie in Florida **286**
443 Nasi goreng op Bali **287**
444 Pad thai in Bangkok **288**
445 Doerian in Maleisië **289**
446 Surf 'n turf in Californië **289**
447 Gebakken tarantula in Cambodja **290**
448 Mantu in Afghanistan **290**
449 Mince pies in Engeland **291**
450 Chicken tikka masala in Glasgow **291**
451 Eland in Noorwegen **291**
452 Mochi in Japan **291**
453 Barbecue in North Carolina **292**
454 Chimaek in Seoul **293**
455 Dan dan in Sichuan **294**
456 Salo in Oekraïne **294**
457 Khuushuur in Mongolië **294**
458 Bloedworst in Ierland **296**
459 Reubensandwich in New York **296**
460 The Test Kitchen in Kaapstad **297**
461 Black pepper crab in Singapore **297**
462 Couscous in Marrakech **298**
463 NOA in Tallinn **299**
464 Hokkien mee in Kuala Lumpur **299**
465 Muskusos in Groenland **300**
466 Pumpkin pie in New York **300**
467 Palmiers in Frankrijk **300**
468 Bak kut teh in Maleisië **301**
469 Caplin en scrunchions
in Newfoundland **302**
470 Trdelník in Praag **302**
471 Steak and kidney pie in Londen **303**
472 Baho in Nicaragua **304**
473 Borough Market in Londen **304**
474 Boulettes op Mauritius **305**
475 Lamingtons in Australië **305**
476 Maancake in Macau **305**
477 Obleas in Bogotá **306**
478 Bistecca alla fiorentina in Italië **306**
479 Banoffee pie in Engeland **307**
480 Thieboudienne in Senegal **307**
481 Sai krok isan in Bangkok **307**
482 Sufganiyot in Tel Aviv **307**
483 Bouchons in Lyon **308**
484 Kip met rijst in Singapore **308**
485 Bò lá lot in Vietnam **309**
486 Chiles rellenos in Mexico **309**
487 Arepas in Venezuela **309**
488 Placky in Oost-Europa **310**
489 Lahoh uit Yemen **310**
490 Alcapurria in Puerto Rico **310**
491 Medianoche in Havana **311**
492 Shrimp and grits in Charleston **311**
493 Apfelstrudel in Wenen **311**
494 Espetinho in Brazilië **311**
495 Simit in Istanbul **312**
496 Barmbrack in Ierland **312**
497 Soufflé in Angers, Frankrijk **312**
498 Meloui in Marokko **312**
499 Knishes in New York **313**
500 Stinky tofu in Taipei **314**



De ultieme broodmaaltijd: Smørrebrød uit Kopenhagen



's Werelds
lekkerste brood



Er is een museum gewijd aan zuurdesembrood van Boudin bij de hoofdbakkerij in San Francisco.

☛ blz. 88



Bara brith is een fruitig brood (of cake?) dat ze in Wales bij de thee serveren.

☛ blz. 250



Barmbrack, de Ierse versie van *bara brith*, speelt een rol in de folklore.

☛ blz. 312

DENEMARKEN // Wie kent die uitdrukking niet van vroeger: een boterham met tevredenheid? Tevredenheid ervaar je zeker na deze rijkelijk belegde Deense bammetjes, *smørrebrød*. Men neme een sneetje roggebrood, besmeer het met boter en beleg het royaal met wat je maar wilt. Oké, dat is wat al te simpel gesteld. Er zijn regels waardoor *smørrebrød* meer wordt dan zijn letterlijke betekenis, 'boter met brood'. Allereerst: *smørrebrød* wordt belegd met dun beleg en daarop een dikkere topping. Ten tweede: eet je verschillende sneetjes *smørrebrød* (je zult het toch niet bij één sneetje kunnen laten), begin dan met een sneetje met haring, vervolgens vlees en tot slot kaas. Door deze choreografie van smaakcombinaties worden je smaakpapillen optimaal bespeeld, zodat je elke smaak perfect proeft.

Voor de niet-ingewijden: een paar klassieke *smørrebrød*-combinaties die je in heel Denemarken ziet, zijn zure haring met uitjes en dille; mayonaise, gekookt ei, garnalen en citroen; rosbief, tafelzuur, uitjes en mierikswortel; en blauwe kaas, appel en spek. En dat zijn nog maar enkele voorbeelden van de schier eindeloze hoeveelheid mogelijkheden.

Restaurant Schønnemann in Kopenhagen is een echt instituut op het gebied van *smørrebrød*: ze serveren het hier al sinds 1877, zo elegant en verfijnd geserveerd als sushi. Probeer voor de ultieme *smørrebrød*-ervaring: gemarineerde haring met dilleroom en kappertjes, uitjes en gebakken ei; gerookte zalm en gerookte heilbot met krab-mayonaisesalade, tomaat en basilicum; varkenschnitzel met appels, tijm en uien; en tot

besluit camembert met zwartebessenjam. Het is de beste boterhammenproeverij die je je maar kunt indenken. Wat drink je daarbij? Je hebt de keuze uit meer dan 140 verschillende soorten aquavit, jenever en ander distillaat. Daar is vast iets van je gading bij.

☛ PROEVEN! *Restaurant Schønnemann, Hauser Plads 16, Kopenhagen.*



Smørrebrød wordt opgediend (links); ondanks de eindeloze variaties gelden er strikte regels voor de presentatie (onder).



© simon@simonbajada.com

In Restaurant Schønnemann in Kopenhagen wordt smørrebrød net zo elegant en verfijnd als sushi geserveerd.



Beleef het verfijnde ritueel van een kaiseki-maaltijd in Kyoto

48

JAPAN // Verfijnde kookkunst en mooi opgemaakte borden in restaurants met Michelinsterren zijn aan de orde van de dag in Japan, maar *kaiseki* staat eenzaam aan de top. Een kaiseki-maaltijd kan makkelijk tienduizenden yen (honderden euro's) kosten maar is het zeker waard. Bij kaiseki gaat het niet alleen om een maaltijd maar ook om smaak en presentatie; kaiseki is de verwezenlijking van Japanse *omotenashi* – 'welgemeende gastvrijheid'. De kok wil met zijn kookkunst een waardig eerbetoon aan de gast brengen. Het is een exquise uiting van de Japanse culinaire vaardigheid, achting en appreciatie, iets wat je in elk geval eens in je leven moet hebben meegemaakt.

Kyoto is de geboorteplaats van kaiseki, hier worden deze buitengewone maaltijden geserveerd in een *ryokan* (een traditionele herberg met tatamimatten in de kamers). Elke chef-kok bereidt kaiseki net weer anders want de maaltijd is niet alleen een artistieke expressie maar maakt ook optimaal gebruik van seizoensproducten; daarom zul je nooit twee eendere kaiseki-maaltijden voorgezet krijgen. Er zijn echter wel een paar regels die de kok volgt (we zijn per slot van rekening in Japan). De volgorde van gangen ligt min of meer vast: na een voorafje met sake volgen een gekookt of gestoofd gerecht, sashimi, *hassun* ofwel een expressie van wat het seizoen te bieden heeft, een gegrild gerecht en rijst. Dit schitterende

menu wordt bekroond met een dessert en afgesloten met een *matcha*-theeceremonie. Trek een hele dag uit om rustig te genieten van deze belevenis en laat de kok merken dat je zijn verfijnde spijskeuze zeer apprecieert.

☛ **PROEVEN!** Bij *Kyoto Kitcho Arashiyama*, 58 *Sagatenryūji Susukinobabachō, Ukyō-ku*; of *Gion Karyo*, 605-0074 *prefectuur Kyoto*.



In Kyoto kun je genieten van mooie tempels als de Ginkaku-ji (rechts) en de eetbare kunst van de kaiseki-keuken (onder).





© Lonely Planet / Shari Askayo

458

Ontbijt met aardappelen en bloedworst in Ierland

IERLAND // Als je geluk hebt, krijg je bij het traditionele Ierse ontbijt in je B&B een paar plakjes rijke, donkere worst, eventueel met een gebakken ei en een schep *colcannon* (aardappelen met kool) erbij. Ierse *black pudding* (bloedworst) is van nederige afkomst; huisvrouwen vonden het zonde om het bloed van een geslacht varken weg te gooien. Bloedworst bestaat al sinds de oudheid en wordt genoemd in de *Odyssee* van Homerus. Vandaag de dag wordt deze lekker gekruide worst met stukjes varkensvet en zachte havermout zeer gewaardeerd door fijnproevers. Je vindt ze bij plaatselijke Ierse slaggers, maar ook sommige thuishokks wagen zich eraan, zoals de familie Egan van B&B Inch House in Tipperary.

☛ PROEVEN! Koop een met goud bekroonde bloedworst, zoals geserveerd aan koningin Elizabeth, bij slagerij McCarthy's in Kanturk.



459

De geboorteplaats van de Reubensandwich, een begrip in New York

VS // Katz's Deli in New York is omstreeks 1888 opgericht en heeft sindsdien een van de beste sandwiches ter wereld geperfectioneerd. Nergens smaakt die beter dan bij Katz met zijn ouderwetse interieur, waar verwachtingsvolle klanten samendrommen en waar de wand volhangt met ingelijste foto's van beroemde gasten. Maar de echte ster is de rijkelijk met cornedbeef belegde sandwich van vers roggebrood, vergezeld van Zwitserse kaas, zuurkool en frisse Russische dressing. Voor dit vorstelijke broodje zul je even in de rij moeten staan, maar tijdens het wachten kun je uitgebreid mensen kijken, altijd leuk in NYC.

☛ PROEVEN! De beste Reubensandwich proef je op de historische locatie van Katz's Delicatessen, 205 E Houston St., New York.



460

Eet en ervaar experimentele gerechten in Kaapstad

ZUID-AFRIKA // Het Zuid-Afrika van restaurant The Test Kitchen heeft weinig te maken met het panoramische landschap dat zoveel bezoekers trekt. Maar soms zijn onverwachte reiservaringen ook de beste. In dit veelgeroemde experimentele restaurant kun je dineren in twee ruimten, de Dark Room (zwarte muren, dramatisch licht) en de Light Room (industriële-chic), symbolisch voor de achtergrond van dit land, dat zichzelf opnieuw moet uitvinden. In de vervreemdende entourage gaat alle aandacht naar gerechten als lamszwezerik met zoethoutglazuur en gremolata van gezouten citroen en pijnboompitten; of desserts van mango met tamarindejam, ananas met steranijs en meringue met de smaak van Thaise groene curry.

☛ **PROEVEN!** Boeken is mogelijk op specifieke data, voorafgaand aan een kwartaal. Noteer de datum in je agenda en bel dan snel het restaurant. Succes! *The Old Biscuit Mill, 375 Albert Rd., Woodstock.*

© Lonely Planet / Gary Latham



© Justin Patrick

461

Maak vieze handen met authentieke black pepper crab in Singapore

SINGAPORE // Restaurant Longbeach in Singapore (op vier locaties in de stad) is naar verluidt de plek waar in 1959 *black pepper crab* is bedacht: dubbelgewokte krab met zwarte en witte peper, oestersaus, knoflook, gember, koriander en Spaanse peper. De authentieke versie wordt hier nog steeds geserveerd, maar is behoorlijk aan de prijs. Goedkoper maar nog steeds heel goed is de black pepper crab in het aloude restaurant Eng Seng. De rij zwelt aan vanaf 17.00 uur dus je zult behoorlijk wat geduld moeten hebben. En als je krab wordt opgediend, lijkt hij opgevist uit de olie, maar met de smaak is niks mis. Dus tast toe met beide handen.

☛ **PROEVEN!** *Long Beach UDMC, 1202 East Coast Parkway, East Coast Seafood Centre; Eng Seng, 247 Joo Chiat Place; beide in Singapore.*

© Camera Press / Bauer Media / Rob Shaw



200

Een Griekse salade, een geschenk van de goden

GRIEKENLAND // Geniet van deze goddelijke salade in Athene, de bakermat van de beschaving. Je zult versteld staan van deze salade, gekruid met oregano en rijkelijk gevuld met zoute feta en een handvol dikke Kalamata-olijven... en alles is supervers. In sommige *taverna* worden ook kappertjes en paprika toegevoegd, en idealiter wordt er lekker knapperig brood bij geserveerd. Soms moet je gewoon terug naar de bron om weer te ontdekken waarom Griekse salade zo enorm populair is.

☛ PROEVEN! Bij *Ta Karamanlidika tou Fani, Sokrates 1, Evripidou 52, Athene*.

201

Galette bretonne, een crêpe met hartige vulling

FRANKRIJK // In een reeks pittoreske stadjes langs de Bretonse kust kun je *galette bretonne* proeven, de grote trots van de Bretagne; bijvoorbeeld in de charmante kustplaats Auray, of in Carnac met zijn vele menhirs, of in de mooie stad Saint-Malo met zijn Romeinse muren. Anders dan de naam zou doen vermoeden zijn de *galettes* geen gebak maar flensjes, hartige pannenkoeken, gebakken van boekweitmeel en meestal geserveerd met een vulling van ham, kaas en gebakken ei.

☛ PROEVEN! Wij eten onze *galettes* graag in *Auray, Carnac of Saint-Malo*.

202

Romazava met zeboe op Madagaskar

MADAGASKAR // *Romazava* is een helder groene stoofschotel met mals vlees, die enigszins aan ragout doet denken. Imitaties van elders halen het niet bij het origineel. Dat ligt onder meer aan het gebruikte vlees: voor het originele recept wordt vlees van de zeboe gebruikt, dat in Madagaskar uitsluitend wordt bereid ter bezegeling van *fihavanana* (broederschap). Omdat het taaier is dan gewoon rundvlees, wordt het heel lang gestoofd met plaatselijke pittige bladgroenten als *anamamy*.

☛ PROEVEN! *Romazava* wordt geserveerd met rijst; 'Laten we rijst eten' is op Madagaskar het equivalent van 'smakelijk eten'.



203

Drink bizarre bubble tea in Taiwan

TAIWAN // *Bubble tea* is inmiddels wereldwijd bekend maar Taiwan is nog steeds de beste plek om deze thee met tapiocaparels te proeven. In het Chun Shui Tang Teahouse worden ingrediënten van de beste kwaliteit gebruikt, zoals verse tapiocaparels. Er zijn meer dan zeventig verschillende smaken en elk jaar komen er minstens vijf nieuwe smaken bij. Het populairst zijn lychee, mango en passievrucht, maar het is zeker de moeite waard ook een paar bizarre smaken te proberen, zoals lavendel, suikerspin of avocado.

☛ PROEVEN! *Chun Shui Tang (Shinkong Mitsukoshi Dept Store), B1, No 9, Songshou Rd., Xinyi District, Taipei.*

204

Wriemelende mopane als fastfood

ZIMBABWE // In het zuiden van Zimbabwe weten ze al heel lang dat insecten misschien wel de oplossing zijn voor het voedselprobleem op onze planeet. Ze bevatten veel eiwit en hebben minder impact op het milieu dan vee. Na het regenseizoen worden *mopane worms* (in feite rupsen) met duizenden tegelijk van de bomen geplukt en in de zon gedroogd. Gare rupsen hebben een stevige structuur, de smaak doet enigszins aan groenten denken.

☛ PROEVEN! *Mopane worden als fastfood verkocht in papieren bekertjes op markten en in de Victoria Falls Safari Lodge.*

205

Fatfeh met platbrood in Beiroet

LIBANON // *Fatfeh* is een indrukwekkend Levantijs gerecht van warme kikkererwten met licht oudbakken, knapperig gebakken platbrood, dat extra lekker wordt dankzij een frisse yoghurtsaus met tahin, citroensap, knoflook en komijn. Door deze spannende combinatie van texturen wordt het veel lekkerder dan de eenvoudige ingrediënten doen vermoeden. In Beiroet serveren eetcafés ook fatfeh met kip, lamsvlees of aubergine, bestrooid met peterse- lie en licht geroosterde pijnboomspitten.


☛ PROEVEN! *Al Soussi serveert een knapperige fatfeh. Chehade St., Zeideiniyye, Aicha Bakkar, Beiroet.*



KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

 kosmos.uitgevers

 kosmos.uitgevers

Oorspronkelijke titel: *Ultimate Eatlist*

Oorspronkelijke uitgever: Lonely Planet Global Limited

© 2018 Lonely Planet Global Limited

© 2018 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Productie Nederlandse editie: Deul & Spanjaard, Groningen

Vertaling: Marthe Philipse

Managing Director, uitgever: Piers Pickard

Artdirector: Daniel Di Paolo

Redactie: Nick Mee, Regina Wolek, Yolanda Zappatera

Met dank aan Chris Downey, Ashley Garver, Laura Hamilton, Laura Lindsay

In opdracht van: Ben Handicott

Teksten: Andrew Bain, Celeste Brash, Joshua Samuel Brown, Austin Bush, Will Cockrell, Jen Feroze, Emily Matchar, Kalya Ryan, Mark Scruby, Craig Scutt, Luke Waterson, Yolanda Zappatera

Interviews culinaire ervaringen: Will Cockrell

ISBN 978 90 215 7067 9

NUR 550/440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.

Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



Het papier in dit boek is gecertificeerd volgens de regels van de Forest Stewardship Council®. FSC® staat voor natuurvriendelijk, sociaal verantwoord en economisch rendabel beheer van het bosareaal op de wereld.



WAAR VIND JE DE MEEST ULTIEME CULINAIRE ERVARINGEN TER WERELD?

AAN DE TASMAANSE KUST WAAR JE HEERLIJK OESTERS KUNT SLURPEN?
ZET JE IN TEXAS JE TANDEN IN ZACHTGEGAARDE RUNDERBORSTSTUK?
GA JE JE TE BUITEN AAN PITTIGE KIP PIRI PIRI IN MOZAMBIQUE?
OF BEZOEK JE NAPELS VOOR DE BESTE PIZZA MARGHERITA?

**WE VROEGEN HET AAN TOPCHEFS, CULINAIR JOURNALISTEN EN
ONZE EIGEN FOODBELUSTE EXPERTS.**

**EN DIT IS HET RESULTAAT. LONELY PLANETS NIET TE MISSEN, ABSOLUTE TOP 500
VAN BÊSTE EETERVARINGEN TER WERELD. KIJK, GENIET EN GA PROEVEN!**



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS
MOS**

NUR 500/440
KOSMOS UITGEVERS
UTRECHT/ANTWERPEN

