



STADSKOOKBOEK

AMSTERDAM

MARA GRIMM & LISELORE CHEVALIER

METEEN DE
KEUKEN IN?
GA NAAR
PAGINA 121



INHOUD



CHEFS & INTERVIEWS

212

Richard van Oostenbrugge
& Thomas Groot 110

BAK

Benny Blisto 28

Choux

Merijn van Berlo 46

Kaagman & Kortekaas

Giel Kaagman 16

Librije's Zusje

Sidney Schutte 86

Maris Piper

Guillaume de Beer, Freek
van Noortwijk & Johanneke
van Iwaarden 94

Petit Caron

Alain Caron 10

Le Restaurant

Jan de Wit 56

Rijks®

Joris Bijdendijk 74

Rijsel

Iwan Driessen 68

STREETWISE

Houthavens & Westerpark 44

Jordaan 38

Negen Straatjes 84

Nieuw-West 60

Noord 114

Oost & Watergraafsmeer 50

Oud-West & De Baarsjes 62

De Pijp 14

Plantage & Oostelijke Eilanden 26

Rivierenbuurt 98

Zuid & Stadionbuurt 116

Zuidas & Buitenveldert 102

FOOD HOTSPOTS

Bouchon du Centre 64

Coba 40

Couscousbar 32

Eetsalon Van Dobben 106

Gebr. Hartering 22

Gebroeders Niemeijer 118

Hummus Bistro D&A 20

De Klepel 90

MOMA de Melkboer 80

Ron Gastrobar 104

Salvatorica 78

Seoul Food 52

Şerifoğlu 100

Taste of Culture 36

NOG MEER ADRESSEN

Go Dutch 25

Health Freaks 43

Ijsjes 120

Klassiekers 55

Midnight Munchies 35

Ontbijt & brunch 83

Patisserie 93

Tokomania 54

Vette bek 109

Vive la France 67

Recepten 121

Boodschappen 172

Index 174

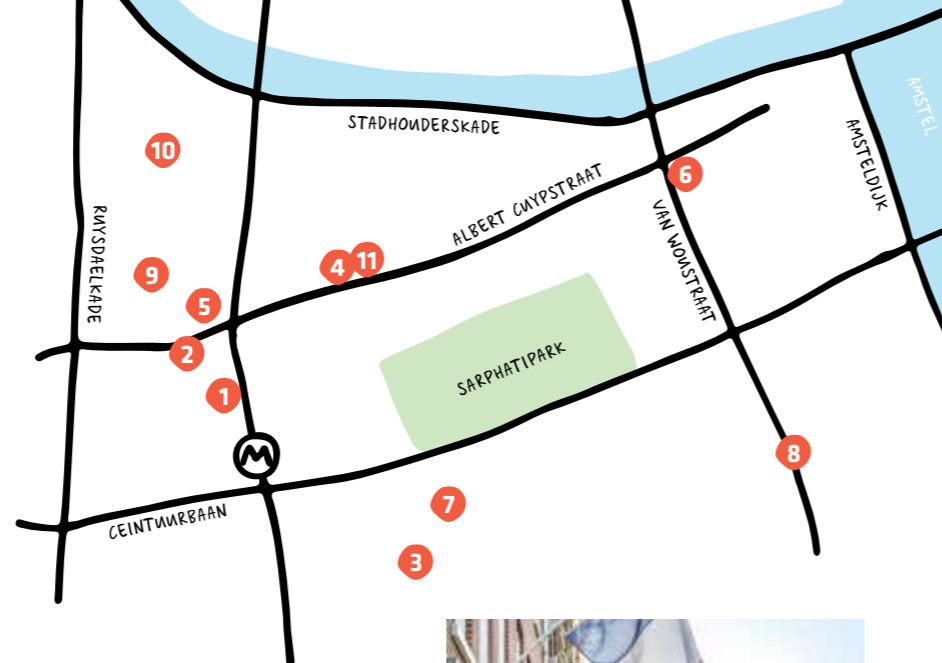
Colofon 176

AMSTERDAM FOODSTAD

STREETWISE

DE PIJP

De Pijp zit zo bomvol goede restaurants, delicatessenwinkels en ontbijtzaken dat we er een apart boek over zouden kunnen maken. Dit zijn onze favorieten.



1

MANA MANA

Ver voor Ottolenghi een hit werd, waren de aubergines en granaatappels in deze Israëlische trattoria al niet aan te slepen. Bestel vooral de geroosterde bloemkool. Eerste Jan Steenstraat 85



3

SIR HUMMUS

Er openen in Amsterdam zoveel hummus bars, dat het nauwelijks meer bij te houden is. Toch kan er maar één de beste zijn - en dat is voor ons dit kleine maar fijne zaakje aan het Van der Helstplein. De hummus is zijdezacht, zalvig en zalig en wordt geserveerd met verschillende toppings en verse pita's. Van der Helstplein 2, www.sirhummus.nl



2 AUBERGE JEAN & MARIE

Jean en Marie heten eigenlijk gewoon Jan en Marije. Hun gerechten zijn wél op en top Frans. Van escargots tot kikkerbilletjes en van Pêche Melba tot mousse au chocolat. Albert Cuypstraat 58-60, www.aubergeamsterdam.nl



4

BRUT DE MER

Uitstekend adres voor een plateau oesters met een glas champagne, bij voorkeur op het terras. Gerard Douplein 8, www.brutdemer.nl, zie ook pagina 67



7

GLOU GLOU

Deze natuurwijnbar zit op zondag en maandag vaak vol chefs en sommeliers. Niet zo gek, want bij Glou Glou is de selectie zo leuk en spannend dat je terug blijft komen. Tweede van der Helstraat 3, www.glouglou.nl

6

TJIN'S

Een ideaal adres voor een snelle lunch, zeker als je een kater hebt. Speciale vermelding voor de verrukkelijke broodjes, vooral die met kippenlever. We lieten die ooit aan topkok Jonnie Boer proeven en zelfs hij was diep onder de indruk. Van Woustraat 17, www.tjins.com



5

DUIKELMAN

Van het mooiste porselein tot het fornuis van je dromen. Van enorme vijzels tot mini-sauspannetjes. En van de allernieuwste keukenmachines tot old school patévormen: Duikelman heeft het allemaal. Gerard Doustraat 52, www.duikelman.nl



OOK LEUK

8 Fa. Pekelhaaring

Eenvoudige buurt-Italiaan met open keuken. Zeker bestellen: de arancini. Deze gefrituurde saffraanrisotto-balletjes met pimentmayonaise staan niet voor niets al vanaf dag één op de kaart. Van Woustraat 127, www.pekelhaaring.nl

9 Maris Piper

Brasserie met de lekkerste Beef Wellington van het land. Je moet hem 24 uur van tevoren bestellen, maar dat is meer dan de moeite waard. Frans Halsstraat 76, zie pagina 94-97

10 Café Caron

Thuiskomen bij de familie Caron. Frans Halsstraat 28, zie pagina 10-13

11 Petit Caron

Een ideaal adres voor wie heimwee heeft naar Parijs. Gerard Douplein 10, zie pagina 10-13



FOOD HOTSPOT

COUSCOUSBAR

In Marokko wordt van oudsher vooral op vrijdagmiddag en op feestelijke gelegenheden couscous gegeten. Véél te weinig, vonden kok en kookboekenmaker Nadia Zerouali en ondernemer Samira Dahmani. Daarom openden ze de Couscousbar in de Javastraat. Hun motto: elke dag couscousdag.

Er wonen veel Marokkaanse Nederlanders in Amsterdam én de Marokkaanse keuken is verrukkelijk. Eén plus één is twee, zou je denken. Maar niets is minder waar. Want in Amsterdam zijn nauwelijks goede Marokkaanse restaurants. Volgens Nadia komt dat omdat Marokko geen echte restaurantcultuur heeft. 'Eten doe je daar thuis, of op de markt. In het Midden-Oosten is die cultuur van buiten de deur eten er wél. Daarom zie je in Amsterdam in verhouding veel Turkse en steeds meer Midden-Oosterse eetgelegenheden. Bovendien waren de Marokkanen die eind

jaren zeventig naar Nederland kwamen meestal alleen hard aan het werk en totaal niet bezig met uit eten gaan.'

'HET LEUKSTE VIND IK DE MAROKKAANSE VROUWEN VAN MIJN MOEDERS GENERATIE DIE COUSCOUS KOMEN HALEN - EEN GROTER COMPLIMENT BESTAAT NIET.'



Tweede generatie

Maar tijden veranderen. De tweede en derde generatie Marokkaanse Nederlanders zijn volop beïnvloed door de moderne cultuur. Dat geldt zeker voor Nadia en Samira: 'In tegenstelling tot onze ouders lunchen we buiten de deur en eten soms take-away maaltijden. Daarom vonden we het extra jammer dat er op Marokkaans gebied zo weinig was te krijgen.' Dus toen Samira in Parijs een couscousrestaurantje zag wist ze zeker: dit wil ik ook.

Parelcouscous en Muntlimonade

Samen met Nadia dacht ze het concept verder uit. Bij de Couscousbar stel je zelf je maaltijd samen. Je kiest uit klasieke couscous, parelcouscous, volkoren couscous of quinoa. Vervolgens bepaal je

welke groenten je wilt en of je zin hebt in kippendij, rund, lamsvlees of kikkererwten. Toppings als geroosterde pepers, citroenolijven of harissa maken het af. Maar Nadia en Samira verkopen ook Marokkaanse soepen, huisgemaakte limonades, dadelmilkshakes en desserts. *Seffa* bijvoorbeeld, een zalige zoete couscous met amandelen en kaneel.

Elke dag couscousdag

Doel is om Amsterdam zo veel en zo vaak mogelijk te laten genieten van couscous. Nadia: 'In Marokko is vrijdag couscousdag. Na het grote middaggebed luid je het weekend in met een familielunch: er komt een enorme schaal couscous op tafel waar iedereen omheen zit en samen uit eet. Het is niet alleen gezellig en lekker, maar ook voedzaam en prettig betaalbaar, want in

een couscousschotel gaat relatief weinig vlees en veel seizoensgroenten. Daarom is het bij ons elke dag couscousdag.'

Moeders in de keuken

In de keuken van de Couscousbar werken voornamelijk Marokkaanse moeders. Nadia: 'We bieden werkgelegenheid aan een groep Marokkaanse vrouwen die graag ergens willen koken maar moeite hebben om met varkensvlees of alcohol te werken. Bovendien hebben ze verstand van zaken en weten ze als geen ander hoe je traditionele couscous maakt.' Eigenlijk is er maar één verschil met de couscous in Marokko. Nadia: 'Wij serveren ook eenpersoonsporties. In Marokko is dat ondenkbaar: couscous eet je niet in je eentje, maar altijd met z'n allen.'

CHEF

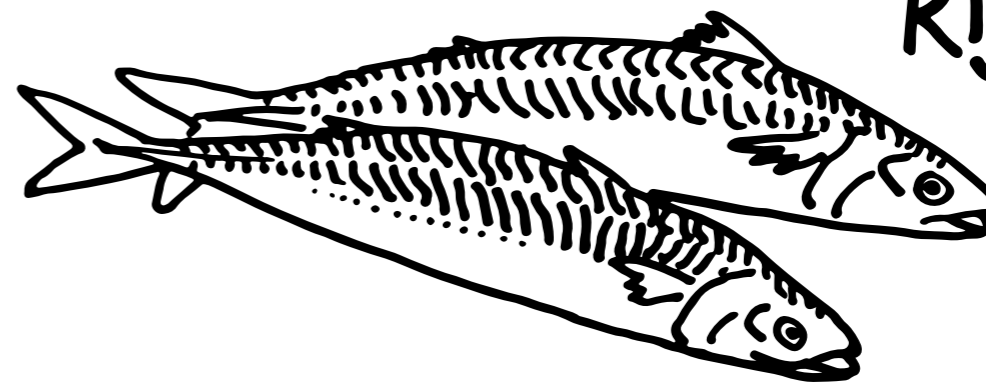
JORIS BIJDENDIJK

RIJKS®

Laat net als Het Rijksmuseum het mooiste van Hollandse bodem zien

Kookte bij Ron Blaauw en Bridges in Amsterdam en bij Le Jardin in Montpellier

CHEF JORIS BIJDENDIJK VAN RIJKS®




In New York, Londen en Parijs kon het allang: goed eten in musea. In Amsterdam moesten we na een museumbezoek jarenlang genoeg nemen met een kleffe appelpunt en lauwe koffie. Totdat Joris Bijdendijk bij RIJKS® ging koken en het museum er van de ene op de andere dag een Hollandse Meester bij had.

Eerst even wat achtergrondinformatie: de Amsterdamse Joris Bijdendijk begon zijn carrière bij Ron Blaauw, maar vertrok al snel naar Frankrijk om te werken in de keuken bij sterrenrestaurant Le Jardin des Sens in Montpellier. Hij was nog niet terug in Amsterdam of hij kookte al een ster bij restaurant Bridges. Niemand twijfelde eraan dat Joris daar zou blijven koken – tot hij opeens een aanbieding kreeg om chef te worden in het restaurant van zijn dromen. Joris: 'Ooit scheef ik een blog voor ELLE Eten

met de titel Restaurant in Dromenland. Mijn droom was om een soort culinair centrum te bouwen waar mensen konden samenkomen om te genieten van eten en drinken. Een plek waar het niet gaat om de kwaliteit van de gordijnen en het tafellinnen, maar van wat er op het bord ligt en wat er in het glas geschonken wordt. Een zaak waar de gasten en de leveranciers net zo graag ruiken, proeven, voelen, denken, leren en praten over eten als de gedreven chefs en kelners. Waar niet in het geheim wordt gekookt achter gesloten deuren, maar waar de gast kan meekijken hoe het brood wordt gebakken, de vis gefileerd en de groenten geogst. Waar iedere tafel een chefs table is en waar iedereen zich op zijn gemak voelt. Toen ik door horecabedrijf Vermaat Groep werd benaderd voor RIJKS® was het net alsof ze mijn blog voorlazen. Alles waar ik ooit van droomde, kwam samen in hun plannen.'

TARTAAR VAN GEPOFTE BIET

Mocht je ze kunnen bemachtigen, maak dit recept dan met *crapaudine*-bieten. Dit oeroude bietenras lijkt door zijn langwerpige vorm en ruwe, donkere schil meer op een boomwortel dan op het bolronde bietje van nu. Maar de smaak is meer dan 100% biet: het vruchtvlies is stevig, dieprood en intens zoet. Door ze te poffen in plaats van te koken blijft al die smaak bewaard.

 Voorgerecht, 6 personen
Bereidingstijd 1 uur + 1,5 uur en 2 dagen wachttijd

- 200 gram verse zilveruien ('meloesjes')
- 100 ml rodewijnazijn
- 100 ml (liefst versgeperst) bietensap
- 10 gram suiker
- 1 kilo bieten
- olijfolie
- sherryazijn
- 1 sjalot
- 6 eetlepels mayonaise
- 1 potje lompviseitjes (of andere viskuit)
- groene cress of tuinkers, om te garneren

Benodigheden

- schone weckpot
- aluminiumfolie
- evt. gehaktmolen
- kookring of koeksteker

Maak minstens 2 dagen tevoren de ingelegde uitjes. Pel en halveer de zilveruitjes. Breng in een steelpan de rodewijnazijn met het bietensap en de suiker aan de kook. Schep van het vuur de uitjes erdoor en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de uitjes met het vocht over in de weckpot, sluit af en bewaar tot gebruik in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen de bieten schoon en dep ze droog. Wrijf de bieten in met een beetje olijfolie, sherryazijn en zout. Verpak ze individueel in aluminiumfolie en pof ze 45-50 minuten in de oven tot de bieten gaar maar niet helemaal zacht zijn.

Laat de bieten in hun pakketje afkoelen, verwijder dan de folie. Wrijf of snijd de schil eraf en draai de bieten daarna door de gehaktmolen. Heb je die niet, snijd de bieten dan met de hand in piepkleine blokjes. Pel en snipper de sjalot. Maak de bietentartaar aan met de sjalot en olijfolie, sherryazijn, zout en peper naar smaak.

Zet telkens een kookring of koeksteker op een bord en strijk er wat bietentartaar in uit. Schep er een dot mayonaise op en bedek het geheel met de ingemaakte uitjes en lompviseitjes. Garneer met een paar blaadjes cress.

Tip

Bij Bak geven ze hun zelfgemaakte mayonaise kleur en een extra hartige smaak mee door codiumolie te gebruiken. Codium is een fraai groen viltzeewier met, net als zeekraal, buisvormige takjes. Het wordt wild gesneden langs de Oosterschelde. De olie maak je door 100 gram zeewier met 100 gram zonnebloemolie in een vacuümzak 2 uur op 65 °C sous-vide te garen en daarna door een doek te zeven.

VAN
BAK

