

## Chimichurri

Marinade van olie en kruiden uit Zuid-Amerika.

De naam zou afkomstig zijn van 'Jimmy McCurry', een Ier uit de 19e eeuw die zich inzetten voor de Argentijnse onafhankelijkheidsstrijd en die volgens zeggen de eerste was die deze saus zou hebben bereid. Omdat de naam 'Jimmy McCurry' moeilijk was uit te spreken door de lokale bevolking werd het verbasterd tot 'chimichurri'.

## Kebab

De naam kebab komt uit het Perzisch en betekent 'gebakken vlees'. Meest voorkomende kebabsoort in Europa is döner kebab. Het is een van oorsprong Turks gerecht, welke geïntroduceerd werd in Berlijn door een Turkse immigrant. Traditioneel wordt kebab gegeten met een soort pannenkoek genaamd Durum.

## Pil Pil

Gambas al Pil Pil, ofwel garnalen in knoflook en chili olie, is een heerlijk Zuid-Spaans gerecht dat je in vrijwel alle restaurants aan de kust op de kaart ziet staan. Pil Pil betekent "sissen".

## Tandori

Tandori (ook wel Tandoori masala genoemd) is een saus die in verscheidene vormen al duizenden jaren in India wordt gebruikt. Het is een mengeling van yoghurt, gember, knoflook, peper, komijn en Garam Masala (een Indiaas mengsel van gemalen specerijen in ieder geval bestaande uit kardemom, kruidnagel, nootmuskaat en kaneel).

Het woord *tandoori* komt van het Hindiwoord *tandoor*, dat *klei oven* betekent.

# Vlees & Vis

Biefstuk Chimichurrie

Kebabrol

Kalkoen Tandori

Sateh

Gamba al pil pil

Vegetarische spies

## Sateh

Saté is van oorsprong een Indonesisch en Maleisisch gerecht, bestaande uit drie of meer stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies, meestal van bamboe. De Indonesische naam ervoor is *saté* (soms ook *sateh* of *satai*).

Over de saté wordt ook een saus gegoten, die echter niet echt lijkt op de pindasaus die men in Nederland gewend is. Sauzen voor saté kunnen, naast de bekende pindasaus, ook gebaseerd zijn op sambal of ketjap.



## Garnituur

Hollandse friet  
Diverse groenten  
Vietnamese rauwkost

## Nuoc Mam Cham

Dressing met vissaus Nuoc Mam. 'Nuoc Mam' betekent in het Vietnamees letterlijk "water van de vis" en de vervanger van zout in de Aziatische keuken. Voor de dressing wordt de vissaus gemengd met onder andere peper, knoflook, azijn, water, limoensap en palmsuiker.

# Dip & Saus

Hummus

Aioli

Baba Ganoush

Tzatziki

Classic BBQ saus

Guacamole

## Durum

Een woord uit het Turks dat letterlijk 'opgerold' betekent, wordt als benaming gebruikt voor het serveren van een maaltijd met deeg. De "dürüm" is qua vorm gelijk aan de zachte Mexicaanse tortilla maar is gemaakt van tarwemeel in plaats van maismeel.

## BBQ saus

Reeds lang lang geleden werden Franse zwijnen aan een braadspit geroosterd. In de volksmond werd zo'n braadspit 'Erin bij de baard, eruit bij de staart' genoemd. Vertaald naar het Frans: Barbe-et-queue. De klassieke bbq saus bevat een combinatie van zoet, zuur en natuurlijk pit van chilipoeder, mosterd of Worcestershiresaus. En dat allemaal op een basis van ketchup.

# Brood

Turks brood

Focaccia

Durum

## Baba Ganoush

Auberginesalade uit Libanon. Het woord salade heeft in het Midden-Oosten een veel bredere betekenis dan hier - wij zouden het eerder een dip noemen. De aubergines voor baba ganoush worden in hun geheel geroosterd. Het vruchtvlees krijgt daar een aangenaam, rokerig smaakje van. Het vruchtvlees wordt fijngemaakt en op smaak gebracht met citroensap, olijfolie, knoflook en sesampasta.

## Aioli

Het woord aioli komt oorspronkelijk uit het Catalaans en is een samentrekking van de woorden knoflook en olie (*all i oli*). Het woord is via het Frans in het Nederlands terechtgekomen en wordt vaak ook met een trema geschreven: *aioli*.

## Hummus

Puree van kikkererwten met sesampasta genaamd Tahin. Oorspronkelijk komt hummus uit de Libanese keuken. Hummus wordt vaak gecombineerd met olijfolie, citroen en peterselie. Heerlijk met pitabrood.

## Tzatziki

Een traditioneel Grieks gerecht, dat bereid wordt met Griekse yoghurt, knoflook, komkommer, olijfolie en kruiden, zoals dille en een beetje peterselie.

## Guacamole

Guacamole is een dipsaus uit Midden-Amerika gemaakt van avocado, limoensap, tomaat, ui en specerijen.

## Focaccia

De focaccia is een plat Italiaans brood oorspronkelijk uit de streek rond Genua en de naam komt waarschijnlijk voort van het latijnse *focus* (haard). De focaccia is meestal met de hand in een dikke deeglaag uitgerold en gedrukt. De deegbodem wordt vervolgens in een steenoven gebakken. De bakker doorboort vaak het brood met een mes om te voorkomen dat er luchtballen ontstaan aan het oppervlak van het brood.