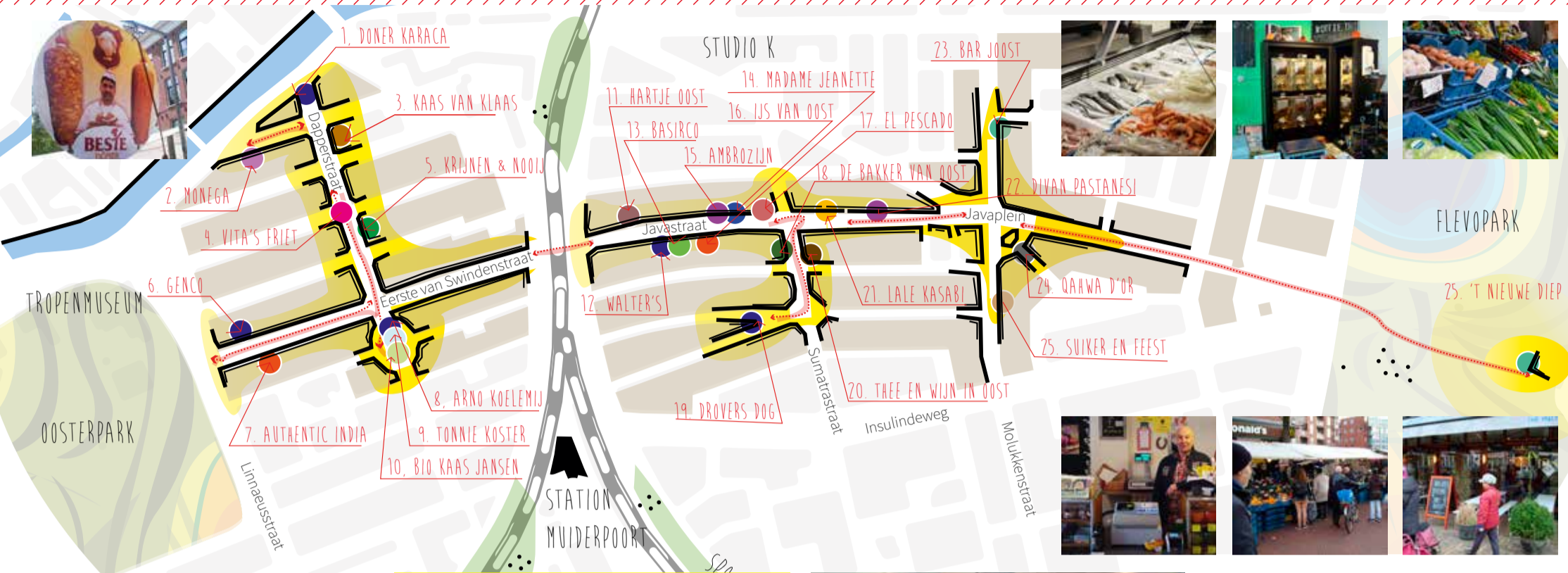


City Food Route

WAT JE VAN DICHTBIJ HAALT IS LEKKER



INDISCHE & DAPPERBUURT

1 DÖNER KEBAB HASAN KARACA

Dappermarkt, hoek Mauritskade
Prijswinnende döner van 100% lam!
En de hele familie helpt mee.

2 WIJNHANDEL MONEGA

Pieter Vlamingstraat 40
Eigenaar Tom heeft zijn Italiaanse wijnen
gerangschikt naar gelegenheid ('romantisch',
'voor de tv') en een prijs gewonnen voor
de beste webwinkel.

3 WERELDSE KAAS VAN KLAAS

Dapperstraat 145
Bij Klaas hangt de winkel vol met tekeningen
en foto's van enthousiaste klanten.

4 VITA'S FRIET, DAPPERMARKT, KRUIJING MET COMMELINSTRAT

Vita verkoopt handgesneden, traditioneel
dubbelgebakken patat. Nr. 1 van Amsterdam (9,5)
in de AD-friettest.

5 KRIJNEN & NOOI, SLAGERIJ EN BANKETBAKKERIJ, DAPPERSTRAAT 157

Rechts vlees, links banket. Je verwacht het niet.
Maar het werkt wel. Specialiteiten zijn onder
meer gerookte ossenworst en tompoucen.

6 VERSMARKT GENCO

Eerste van Swindenstraat 45
Vooral de slagerij is bij deze Genco zeer de moeite
waard.

7 AUTHENTIC INDIA

Eerste van Swindenstraat 16
Volgens de eigenaars de enige authentiek Indiase
kruidenier in Amsterdam.

DAPPERMARKT

Dapperplein:

8 ARNO KOELEMIJ

Hollandse groentekraam waar je 20 cent korting
krijgt als je je eigen tas meeneemt. Sinds 1955.

9 AARDAPPELHANDEL TONNIE KOSTER

Bij de 'aardappelcentrale' vind je meer dan 10
soorten aardappels van Hollandse bodem.

10 BIO KAAS JANSEN

Biologische koeien-, schapen- en geitenkaas.

11 HARTJE OOST Javastraat 23

Een 'koffieboetiek' met koffie van Two for Joy,
lunch met lokale waar en achterin de winkel
tassen, kleding en cadeautjes.

12. WALTER'S – THE WALTER WOODBURY BAR

Javastraat 42
Hippe happen, gintonics en altijd 'n hamburger
op de kaart.



Hartje Oost



Ambrozijs

13. BASIRCO VLEES Javastraat 46

Volgens kenners de beste slager van
de Indische buurt.

14. MADAME JEANETTE, SURINAM FOOD & AMERICAN PASTRY, Javastraat 54

Weer zo'n aparte combinatie van producten.
Binnenkort open!

15. AMBROZIJS Javastraat 75A

Godenspijs: lekkere kaas, wijn, brood en
delicatessen uit de hele wereld én zo veel
mogelijk van dichtbij.

16. IJS VAN OOST Javastraat 77

Het hele jaar open, ook koffie en wafels.

17. VISBOER EL PESCADO Javastraat 89

Het breedste aanbod vis in de buurt. 'Ik verkoopt
niets dat ik zelf niet zou eten en op = op', aldus
de eigenaar.

18. DE BAKKER VAN OOST Sumatrastraat 42

Hier bakken Rob, Khalid en Youri onder andere
zuurdesem en speltmeergranen.

19. DROVERS DOG Eerste Atjehstraat 62

'The flavour of Australia'. Hier gaat brunch
naadloos over in borrel. Probeer vooral de eggs
Bennie en zelfgebakken Ozzie zoetigheid zoals
Pavlova en Rocky Road.

20. THEE EN WIJN IN OOST Sumatrastraat 47

Waarom kiezen tussen thee en wijn als je het
beide kunt schenken?

21. LALE KASABI Javastraat 101

Bij 'slagerij Tulp' halen koks hun verse kruiden.
Deze islamitische slager annex groentewinkel
krijgt de meeste stemmen.

22. DIVAN PASTANESI Javastraat 121

Baklava en andere zoet gebak, met terrasje.

23. BAR JOOST Molukkenstraat 33

Sympathieke buurtkroeg met mooie selectie
lokaal bier, spannende mixjes en prima koffie.
Ook plaatjes draaien en ander feestelijks.

24. QAHWA D'OR Javaplein 27a

Verstopt achter Het Badhuis verkopen twee
broers koffiebonen en verse thee, ook om ter
plekke op te drinken.

25. SUIKER EN FEEST Molukkenstraat 85d

Henny verkoopt wat hij zelf leuk en lekker vindt:
los snoepgoed, biologische koekjes van Bettina
Bakt, planten en bloemen, en zelfs piñata's,
waarvoor 'ouders helemaal uit Zuid hiernaartoe
komen.'

26. 'T NIEUWE DIEP Flevopark 13

In het voormalig gemaal van de Oetwalerpolder
kun je ter plekke gestookte jenever, likeuren en
bitters proeven.



't Nieuwe Diep



Badhuis Javaplein



Dappermarkt 1965

COLOFON

Redactie Floske Kusse, Tine Sommeijer

Routekaart Tom van der Eng – bureauvandereng

Grafisch ontwerp Jeroen Koning – De Aesthetische Dienst

Fotografie Joël Frijhoff – Joël Frijhoff Photography

Website Marie-José Schouten – Mariej vormgeving

© 2015 City Food Route



Floske Kusse en Tine Sommeijer willen stadbewoners laten zien dat lekker en goed voedsel makkelijk te vinden is in je eigen buurt.

Met logische 'boodschappenroutes' willen ze laten zien wat voor mooie, verse en verantwoorde producten je van dichtbij kunt halen. Hierbij lichten ze bepaalde ondernemers uit: hun visie, trots en betrokkenheid maken het extra de moeite waard om juist daar producten te kopen.

Aandacht voor de kleine(re) producent en lokale ondernemer kan helpen in het breder beschikbaar en geaccepteerd maken van eerlijk en gezond voedsel. Daarom kijken we niet alleen naar de kwaliteit en herkomst van de producten, maar ook naar het verhaal daarachter en naar de ondernemer zelf, naar zijn visie, trots en betrokkenheid. Er is meer dan de doorsnee supermarkt: verbeter de wereld, doe bewust boodschappen!

www.cityfoodroute.nl

INDISCHE EN DAPPERBUURT

VAN DAPPERMARKT TOT NIEUWE DIEP

Waar het spoor de scheidslijn vormt tussen Surinaamse en Turkse & Marokkaanse winkels en nieuwe koffietentjes het overal goed doen. Een drukbezochte buurt vol echte specialisten, hippe nieuwkomers en wonderlijke combinaties. Hier is ruimte voor groei, traditie en pioniers.



MENU INDISCHE EN DAPPERBUURT

- APERITIEF**
Java tapas
- TUSSEN**
Het jaar van de geit, saté kambing
- HOOFD - VLEES**
Tajine met kefta, lamsgehaktballetjes in tomatensaus
- NA**
Zoete Turkse zaligheid: 8x baklava
- VOOR**
De beste bloemkool van de winkel
Winterwortels met munt en karwijzaaddip
- HOOFD - VEGETARISCH**
Vurige zaalouk met gegrilde groentespies en couscous
- TOE**
Goddelijk kaasplankje van Ambrozijn

DE BESTE BLOEMKOOL VAN DE WINKEL

GEFRITURDE BLOEMKOOL RAS EL HANOUT, MUNTWORTELTJES MET KARWIJZAADDIP EN PLATBROOD

Bloemkool ras el hanout

- Kook de bloemkoolroosjes net niet beetgaar in water met zout
- Maak een marinade van olijfolie, citroensap, ras el hanout, knoflook en wat zout en peper
- Marineer de bloemkoolroosjes minimaal een half uur en draai een aantal malen om
- Haal de bloemkool door de bloem, door het losgeklutste ei en daarna nog een keer door de bloem
- Frituur de roosjes in olie op 180 graden tot ze mooi lichtbruin kleuren
- Laat ze uitlekken en bestrooi met wat zout en serveer meteen

Yoghurtsaus

- Maak een fris citroenkarwijzaadsausje van de yoghurt met de specerijen en kruiden

Muntworteltjes

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Schil de winterwortel met een dunschiller en snij in dunne plakken
- Leg de wortelschijfjes in een ondiepe ovenschaal en besprenkel ze met olijfolie, karwijzaad, zeezout en peper en hussel door elkaar
- Bak in de oven in ongeveer 20 minuten gaar en licht gekleurd
- Als de wortels gaar zijn, haal je ze uit de oven en breng je ze verder op smaak met wat limoensap en rasp en als nodig nog wat peper en zout

Afronden en bord opmaken

- Serveer de wortels met gebrokkelde feta en wat fijn gesneden muntblaadjes erover gestrooid
- Doe de saus in een schaaltje en serveer de bloemkool op een bordje met wat partjes citroen en in stukken gescheurd platbrood

BOODSCHAPPENLIJSTJE

LALÉ KASABI chocolade van The Chocolatemakers	AMBROZIJN saffraan 3 lekkere verschillende kaasjes gedroogde druifjes voor bij de kaas
ras el hanout harissa 4 limoenen 1 grote winterwortel takjes munt 500 gram aubergine 4 tomaten halve bloemkool in roosjes 4 citroenen bosje peterselie bosje koriander 1 rode paprika 1 groene paprika 1/2 Spaanse verser peper bakje paddenstoelen 2 voorgekookte maiskolven ongezouten pinda's	DIVAN PASTANESI Baklava
GENCO 500 gram lamsgehakt 400 gram geitenvlees houten satéstokjes 4 dl Turkse yoghurt 200 gram grove couscous 200 ml lamsbouillon 100 g feta 2 platbroden 1 dl slagroom 2 scheepjes verschillende olijven 1 scheepje gevulde pepertjes	VOORRAADKAST kaneelpoeder komijnpoeder komijnzaad chilipoeder chilipeper gemmerpoeder paprikapoeder korianderpoeder karwijzaad rietsuiker gedroogde peterselie bloem 3 nien 2 sjalotten zout en peper boter groentebouillonblokjes olijfolie knoflook paneermeel 12 eieren flesje ketjap manis sambal

Zie voor alle overige recepten: www.CityFoodRoute.nl