

UTRECHTSE- EN VIJZELSTRAAT

1 TWO FOR JOY COFFEE ROASTERS

Frederiksplein 29

Charmant rommelig en heerlijke koffie: zelf gebrand, drip en 'gewoon'. Expats en zzp'ers, verse sappen en gezonde lunchhappen. Met terrasje in de zon.

2 ELZINGA WIJNEN

Frederiksplein 1

Wijn is rood en komt uit Frankrijk. Vooruit, het mag ook witte wijn zijn. Maar wel uit Frankrijk. Ook spiritualiën, waaronder Nederlandse eau de vie.

3 CAFÉ OOSTERLING

Utrechtsestraat 140

Geen muziek, een lage toog, gedempt licht. Tijdloos, alsof het Paleis voor Volksvlijt nog door de ramen te zien is. Handig: ook slijterij.

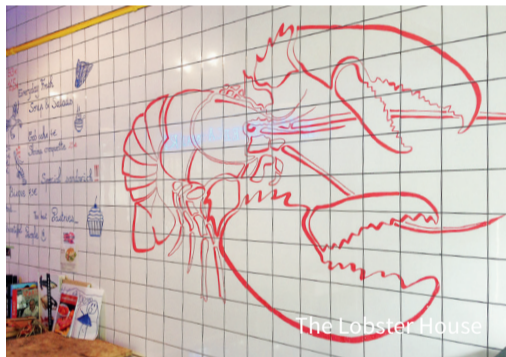


Café Oosterling

4 THE LOBSTER HOUSE

Frederiksplein 6

Behoorlijk fancy schmancy. Maar wie gaat er niet watertanden bij 'lobster burger'?



The Lobster House

5 CHOCOLATIER VAN SOEST

Utrechtsestraat 143

Moderne chocolatier, niet van dat oubollige. In de zomermaanden ook zalig ijs.

6 VISHUISJE PRINSEGRACHT

Utrechtsestraat brug Prinsengracht

Het is hier wat chiquer allemaal, dus dit vishuisje verkoopt naast haring, paling en kibbeling ook oesters en miniflesjes gekoelde witte wijn.



Vishuisje

7 PATISSERIE KUYT

Utrechtsestraat 109-111

Zoals een patisserie hoort te zijn. Hier komen onberispelijke dames onberispelijke taartjes en onsjes zoute krakelingen kopen. De citroenmerenguetaart is hier het allerlekkerst.

8 SLAGERIJ DE LEEUW

Utrechtsestraat 92

Prachtig vlees. Ook Wagyu. Huisgemaakte worsten en charcuterie, salades (ei-truffel!) en amuses. Wel je creditcard meenemen.

9 KAASHUIS TROMP

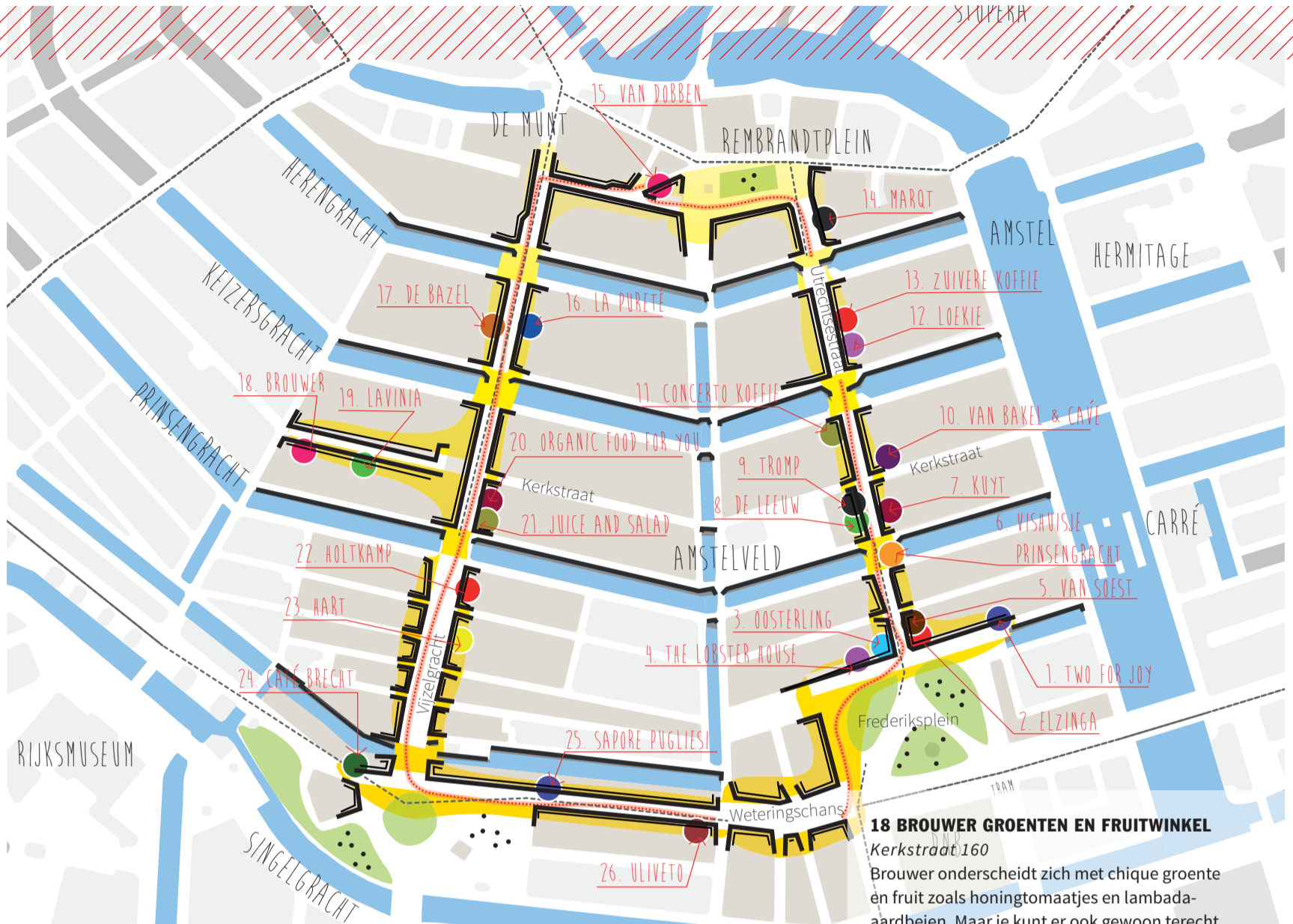
Utrechtsestraat 90

Chique vestiging binnen de franchiseformule van Tromp. Ook goed brood.

10 SLIJTERIJ VAN BAKEL & CAVÉ

Kerkstraat 383

Wijn en champagne. De eigenaar is oenoloog en kan je op haast scheikundige wijze uitleg geven over wijnen en wijnspijscombinaties.



Utrechtsestraat

11 CONCERTO KOFFIE

Utrechtsestraat 52

'De koffiezaak draait plaatjes, de platenzaak schenkt nu ook koffie.' En echt goede koffie. Dus.

12 LOEKIE DELICATESSEN

Utrechtsestraat 57

Wat een feestje. Zoveel mooie patés en kazen, altijd uitgebreid advies en nog vriendelijk geprijsd ook. Geen wonder dat er tussen de middag altijd lange rijen staan voor hun belegde broodjes. Ook een goed adres voor borrelhapjes.

13 ZUIVERE KOFFIE

Utrechtsestraat 39

Ontbijt, koffie en lunch met huiskamergevoel. Lekkere gebakken eitjes, hartige en zoete taarten. Met zonnige binnentuin.

14 MARQT

Utrechtsestraat 17

Omdat het zo'n bijzondere supermarkt is en dit de 'flagship store'. Marqt gaat voor duurzaam, voor 'echt eten' en voor eerlijke prijzen.

15 EETSALON VAN DOBBEN

Korte Reguliersdwarsstraat 5-7-9

Een 'broodje van Dobben' is in Amsterdam synoniem voor 'een broodje kroket'. Met een glas melk erbij. Ook broodjes osseworst en halfom.

16 LA PURETÉ

Vijzelstraat 71

Feng Doan importeert haar eigen koffiebonen uit Vietnam. Ook uitgebreid theemenu.

17 DE BAZEL

Vijzelstraat 32

In het prachtige Stadsarchief, rustig en koel. Koffie, biologische belegde broodjes en dagelijks verse, zelfgemaakte soep. Simpel en sympathiek geprijsd.

18 BROUWER GROENTEN EN FRUITWINKEL

Kerkstraat 160

Brouwer onderscheidt zich met chique groente en fruit zoals honingtomaatjes en lambada-aardbeien. Maar je kunt er ook gewoon terecht voor appels, uien en huisgemaakte maaltijden.

19 LAVINIA GOOD FOOD

Kerkstraat 176

Lunchroom en traiteur. Raw, vegan en superfood. En er is nog meer te koop: het meubilair, ongekookte quinoa en andere etenswaar. Veel meisjes.

20 ORGANIC FOOD FOR YOU

Vijzelstraat 129

Breed assortiment en enthousiaste crew. Keten van vier winkels waarvan twee in Amsterdam.

21 JUICE & SALAD CAFÉ

Vijzelstraat 135

Vers biologische sappen, salades en sandwiches. Een van de betere in zijn soort. Ook take away en bezorgen – per fiets!



22 PATISSERIE HOLTkamp

Vijzelgracht 15

De garnalenkroketjes van Holtkamp zijn wereldberoemd in heel Amsterdam – en misschien wel tot ver daarbuiten. Uiteraard ook vele zoete zaligheden.

23 HART'S WIJNHANDEL

Vijzelgracht 27

Sinds 1880. Prachtig oud interieur. Van 2008 tot 2012 elk jaar uitgeroepen tot beste wijnspecialzaak van Nederland voor wijnen onder de 5 euro.

24 CAFÉ BRECHT

Weteringschans 157

Ingericht als een Berlijns café van voor de Wende. Mooie bierkaart met uiteraard veel Duitse klassiekers, aperol spritz, brezl en bockwurst.

25 SAPORE PUGLIESI

Weteringschans 187D

Broodjes, koffie en complete Italiaanse gerechten. Meenemen of ter plekke opeten. Ook kazen en vleeswaren. Eenvoudig, lekker.

26 ULIVETO ALIMENTARI

Weteringschans 118

Nog meer Italiaanse gerechten, broodjes en koffie. High end, dit keer. Ruime sortering olijfolie. Bij mooi weer kun je er een ingepakte picknickmand bestellen.

COLOFON

Redactie Floske Kusse, Tine Sommeijer

Routekaart Tom van der Eng – bureauverandering

Grafisch ontwerp Jeroen Koning – De Aesthetische Dienst

Fotografie Joël Frijhoff – Joël Frijhoff Photography

Website Marie-José Schouten – Mariej vormgeving

© 2014 City Food Route



Floske Kusse en Tine Sommeijer willen stadsbewoners laten zien dat lekker en goed voedsel makkelijk te vinden is in je eigen buurt. Met logische 'boodschappensroutes' 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

UTRECHTSE- EN VIJZELSTRAAT
FRANSE BISTRO EN
'N TIJDE DECADENT

Kreeft, Citroentaart en champagne: is een rondje Utrechtse- en Vijzelstraat en bovengemiddeld aantal traiteurs, wijnwinkels en koffietentjes. En met kroketten en uitsmijters als tegenwicht.



MENU UTRECHTSESTRAAT EN VIJZELSTRAAT

APERITIEF

Pâte de campagne, cornichons et oignons d'Amsterdam

VOOR

Homard grillé au beurre noisette et brioche piment d'Espelette

TUSSEN

Quiche aux poireaux et salade verte

HOOFD – VEGETARISCH

Soupe à l'oignon au fromage

HOOFD – VIS

Côte de boeuf, sauce béarnaise, oignons, haricots verts et salade

TOE

Tarte au citron

NA

Friandises

Quiche aux poireaux et salade verte

Voorbereiding

Taart

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Snij de preien in dunne ringen en was ze goed onder de kraan
- Smoor de prei zachtjes bijna gaar in de olijfolie, probeer de prei niet te laten kleuren
- Klop de eieren met de room los en meng door de prei
- Breng de preivulling lekker hoog op smaak met zout, peper en nootmuskaat
- Rol het bladerdeeg uit en bedek hiermee de bodem van een quichevorm, prik met een vork gaatjes in het deeg

- Bedek het deeg met een laag bakpapier en vul met bakbonen
- Bak de bodem blind in ongeveer 10-15 minuten gaar in de oven en laat afkoelen; de bodem moet gaar zijn, maar nog niet bruin kleuren
- Verdeel de vulling over de bodem en bak de taart 15-20 minuten in de oven
- De taart is klaar als de vulling licht gestold en gekleurd is

Salade

- Haal de blaadjes van de little gems of kropsla los en doe ze in een grote schaal
- Maak de sla aan met een fris zure dressing van sherryazijn, gembersiroop, olijfolie, mosterd en zout en peper

Afronden en bord opmaken

- Snij de taart in mooie parten en serveer met de fris zure salade



BOODSCHAPPENLIJSTJE

Boodschappen quiche

- 4 preien
- 5 plakjes balderdeeg
- 2,5 dl slagroom
- 2 eieren
- 4 little gems of mooie krop bladsla
- olijfolie
- zout
- peper
- nootmuskaat
- sherryazijn
- gembersiroop
- Dijon mosterd

1 bosje dragon
200 gram haricots verts
4 preien

SLAGERIJ DE LEEUW

1 of 2 runderribstukken; ga uit van ongeveer 200 gram vlees per persoon

TRDMP

2,5 dl slagroom
6 of 7 eieren
200+250+125 gram boter
150 ml double cream
200 gram Zwitserse gruyère om te gratineren
1 stokbrood

LOEKIE

Franse paté
Cornichons
Amsterdamse uitjes

MARQI

(soja)olie om in te frituren
5 plakjes balderdeeg
250 gram bloem
140 gram fijne kristalsuiker
70 gram poedersuiker
2 liter goede kalfsbouillon

THE LOBSTERHOUSE

2 kreeften

PÂTISSERIE KUYT

4 briochebroodjes
Citroentaart
Friandises

OOSTERLING

120 ml droge witte wijn of witte vermouth
3 eetlepels cognac

BROUWER GROENTEN EN FRUIT

700 gram gele uien
1 mooie frisse krop bladsla
3 little gems of mooie krop bladsla
2+4 limoenen
2 stronkjes roodlof
3 grote uien
2 sjalotten

VOORRAADKAST

piment d'Espelette
olijfolie
peper
zout
sherryazijn
gembersiroop
Dijon mosterd
boter
suiker
bloem
sojaolie
nootmuskaat
peperkorrels