

EAT NYC



DE MEEST ICONISCHE RECEPTEN UIT NEW YORK

FONTAINE UITGEVERS

Eat NYC

Inhoud

Eat NYC

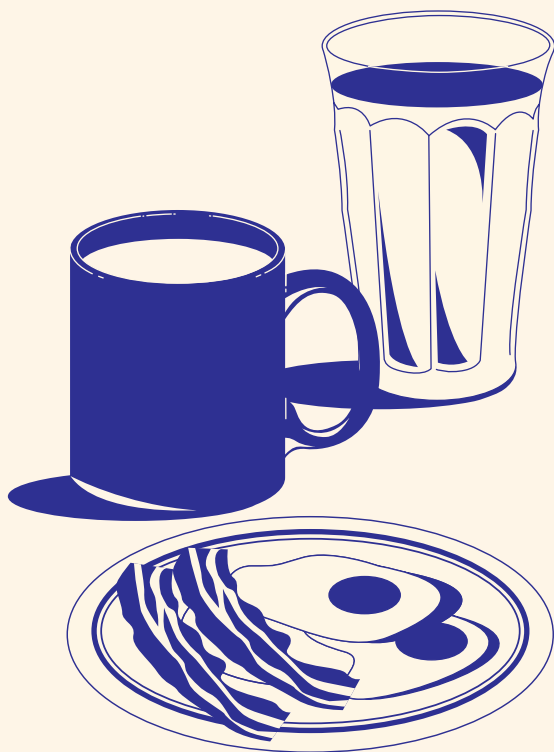
'COME EARLY, STAY LATE'

Noot van de auteur

11

De vijf boroughs 12

Inleiding 15



**TRY OUR
ALL-DAY MENU!**

Ochtend

ONTBIJT+ BRUNCH

20

Everything bagels 26

Bagel schmears 30

B.E.C. (Bacon, egg & cheese) 40

Burnt butter pecan donuts 43

Eggs your way with home fries 46

Bialy 48

New York crumb cake 53

Chinatown baked pork buns 54

Nutella babka 58

Pancakes on Sundays 60

Cinnamon rolls 67

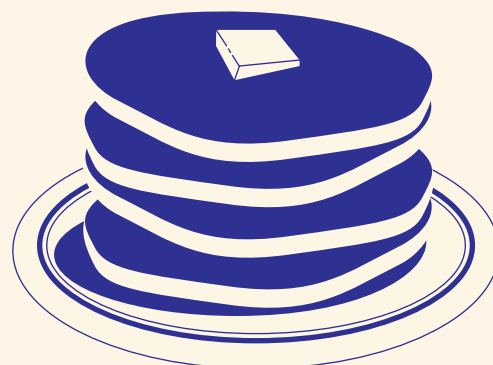
Biscuit eggs benedict 68

Brunch Bloody 70

Huevos rancheros verdes 72

Challah French toast 77

Chocolate chip cookies for days 78



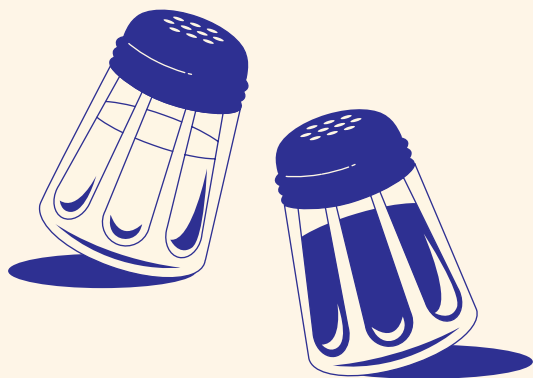
'COME EARLY, STAY LATE'

Middag

LUNCH + STREETFOOD

88

Street cart soft pretzels	94
Tuna melt	96
Italian hero sandwich	99
Bodega chopped cheese	106
The Reuben	108
Grilled cheese & tomato soup combo	114
Waldorf salad with a view	116
Manhattan clam chowder	121
Matzo ball soup	122
Falafel house sandwich	124
Iceberg wedge salad	126
Latke platter	131
Smash burgers	134
New York's finest hot dog	143
Halal cart lamb over rice	144
Daily special cherry pie	148
Black & white cookie	153
Brooklyn blackout cake	154



Avond

DINER + NACHTELIJKE SNACKS

158

Manhattan cocktail	164
Happy hour oysters	168
Harlem fried chicken	170
Chicken & avocado arepas	175
Grandma slice	176
Spicy mushroom ramen	180
General Tso's chicken	182
Spicy cumin lamb noodles	187
Bo ssam	194
Jamaican jerk chicken	196
Tacos de adobada	198
Potato & cheese pierogi	203
Khachapuri	206
Pernil with arroz	208
Rigatoni alla vodka	212
Mighty brisket platter	215
Veal parm	219
NY pizza by the slice (two ways)	222
Late-night samosa chaat	232
Steakhouse porterhouse	234
I ♥ NY cheesecake	239
 Over de auteur	 242
Thank you!	245
Register	248



INLEIDING



Welkom in de vijf *boroughs*, de stadsdelen van New York City, met hun eindeloze zee van lichtjes. Steek een *avenue* of *street* over en je bent in een nieuwe buurt, vol gerechten om te ontdekken. Het rasterpatroon van de stad is als een buffet dat tot leven komt, waar het eten van een *deli sandwich* even verrukkelijk is als dineren bij een chic restaurant. Van *street food* tot sterrenhotspots en met de aanwezigheid van zo goed als elke keuken ter wereld is er voor iedereen iets te vinden. En dat ook nog eens in grotere hoeveelheden dan op elke andere plek ter wereld.

Meer dan welke andere wereldstad wekt New York het gevoel op dat mensen de stad kennen, zelfs als ze er nog nooit zijn geweest. Van Broadway tot Wall Street, de geboorte van hiphop in de Bronx en de opbloeiende Beat-literatuur in Greenwich Village, het 'I'll have what she's having' en I ♥ NY, het heeft culturen wereldwijd gevormd en inspiratie geleverd voor talloze boeken en films.

Hetzelfde geldt voor New Yorks eten. Bagels, pizzapunten, *Katz's Delicatessen* en *Magnolia Bakery*: allemaal iconische gerechten en zaken die bijna iedereen kent. En innovaties zoals de waldorfsalade en *cronuts* hebben de wereld veroverd.

Waarom is de Big Apple zo'n grote broedplaats voor inspiratie en ervaringen? Deels komt het door de grootte. Er wonen meer dan 8 miljoen mensen, wat New York tot de dichtstbevolkte stad in de Verenigde Staten maakt. Daarbovenop komen nog flink wat toeristen uit alle hoeken van de wereld. Met meer dan 25.000 restaurants is er meer dan genoeg keus om elke denkbare smaak te bedienen.

En dan is er nog de ongeëvenaarde diversiteit. Er zijn meer immigranten in New York dan ooit tevoren, ongeveer 3,1 miljoen mensen uit meer dan 180 landen. Zo'n 200 keukens hebben een nieuw thuis gevonden in de Big Apple: van Oekraïens tot Hunanees, Ecuadoriaans en Nigeriaans. In de stad zijn verschillen een vast onderdeel en ze zijn er om gevierd te worden. Je kunt er de wereld rondreizen simpelweg door te eten. En tegelijkertijd maakt New York zich alles eigen. Joods-Amerikaanse deli's, Italiaans-Amerikaanse restaurants en *halal carts* die Zuid-Aziatische,

Vervolg



Midden-Oosterse, mediterrane en Caribische keukens vermengen... Het is maar een kleine greep uit de culinaire culturen die zijn ontstaan uit allerlei levens die naast elkaar bestaan in de stad.

New Yorks fascinatie met eten komt ook voort uit het stadse leven. Doordat iedereen in berucht kleine appartementen woont, wordt uit eten gaan een moment om te koesteren. Koffiezaakjes, bars en restaurants met hun stoepterrassen vormen perfecte ontmoetingsplekken, of je nu afspreekt met vrienden of in gesprek raakt met een onbekende. Een wereld aan culinaire ervaringen ligt altijd om de hoek, of slechts enkele metrohaltes verderop.

Vanuit het vogelperspectief is New York een drukke metropool. Als je inzoomt, ontvouwt zich een levendig mozaïek van eigenzinnige gemeenschappen. Van de historische *brownstones* in de West Village en de geplaveide straten van SoHo, de levendige straten van Chinatown en Lower East Side, de smeltkroes van Astoria en Harlem, de grandeur van de Upper East Side en West Side tot de coole industriële sfeer in Tribeca en Chelsea; in New York is onderweg zijn net zo belangrijk als de bestemming. De straten en culinaire opties veranderen met elke hoek die je omgaat.

Elk seizoen brengt iets nieuws of een terugkeer van gekoesterde ervaringen. Picknicks in het park en koude, romige desserts in de zomer. Grote kommen *ramen* slurpen en cider drinken in de herfst. Knusse weekendjes weg *upstate* en *grilled cheese* met tomatensoep in de winter. En de lente, met overdadige verse groenten en fruit op de boerenmarkten.

In deze grote stad (en in dit kleine boek) is het moeilijk om alles te ontdekken en te delen. Zelfs een heel leven is nog te kort om alles te zien en te ervaren, maar ik hoop je in dit boek wel te kunnen laten proeven van de stad en haar geneugten – vertaald in gerechten die de essentie vangen.

De recepten zijn geïnspireerd op geliefde klassiekers van de stad, en zijn een zorgvuldige selectie uit de talloze variaties die door de jaren heen zijn ontstaan en zich hebben ontwikkeld. Over hun oorsprong gaan vaak meerdere verhalen, met verschillende claims over wie ze heeft bedacht en geruchten die in de loop der tijd tot waarheid zijn uitgegroeid. Het mysterie is onderdeel van de aantrekkingskracht.

Van een B.E.C. (*bacon, egg & cheese*) van een buurtwinkel in Greenpoint als ontbijt, lunch in een traditioneel steakhouse en drankjes bij zonsondergang op een dakterras in Williamsburg, tot pasta alla wodka in een nieuwe West Village-hotspot, Egyptisch bij een eettentje in Astoria en smash burgers in de East Village om twee uur 's nachts: elke dag in New York is anders en verrassend.

Aan de hand van een aantal buurten in Manhattan, Brooklyn en Queens en vijftig iconische gerechten brengt dit boek een ode aan de keukens van de stad. EAT NYC.



Biscuit eggs benedict

Eggs benedict op hartige broodjes

VOOR 4 PERSONEN

New York is de trotse geboorteplaats van eggs benedict. Deze culinaire klassieker wordt al sinds 1880 geserveerd, toen – volgens de overlevering – het gerecht werd gecreëerd. Dat gebeurde ofwel in het prestigieuze Waldorf Hotel ofwel in het legendarische restaurant Delmonico's, afhankelijk van welke bron je raadpleegt.

Vandaag de dag symboliseren de eggs benedict het weekendritueel van de brunch als geen ander. Twee fluweelzachte, gepocheerde eieren, belegd met ontbijtspek en overgoten met botergele hollandaisesaus. In deze soulfoodvariant worden ze geserveerd op kruimelige, boterige *biscuits* (hartige broodjes) met een snufje cayennepeper voor wat pit.

Het geheim van de beste eggs benedict? Zorg ervoor dat alle onderdelen goed warm zijn op het moment van serveren. Bereid daarom de biscuits, het ontbijtspek en de hollandaisesaus voor, en verwarm alles voorzichtig indien nodig.



1 eetl. olijfolie
8 plakjes ontbijtspek
8 eieren
scheutje azijn
bieslook, gehakt, om te garneren
snufje cayennepeper, naar smaak

Biscuits

250 g bloem, plus extra om te bestuiven
2 theel. bakpoeder
1 theel. fijne kristalsuiker
1 theel. zout
100 g boter, koud, in blokjes
250 ml slagroom

Snelle hollandaise

2 eidooiers
1 theel. citroensap
1 theel. wittewijnazijn
100 g boter, gesmolten en warm

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Begin met de biscuits. Gebruik een standmixer met de platte menghaak om de bloem, het bakpoeder, de suiker, het zout en de boter op lage snelheid te mixen tot een goed gemengd en zanderig geheel. Voeg de slagroom toe en meng tot alles opgenomen is. Leg het deeg voorzichtig op een licht met bloem bestoven werkblad en rol het uit tot een dikte van 2½ cm. Steek er vier rondjes van 9 cm uit met een met bloem bestoven koekjesvorm. Voeg, indien nodig, de restjes deeg voorzichtig samen om nog een deeggrondje te kunnen maken. Leg de biscuits op de bakplaat en bak 20-25 minuten, tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Bak het ontbijtspek in porties 2 minuten aan elke kant, totdat het goudbruin is. Leg op een bord en dek af om warm te houden.

Pocheer de eieren in een pan met licht borrelend water met een scheut azijn op halfhoog vuur tot ze zacht gepocheerd zijn (2½ minuut), laat ze dan uitlekken op keukenpapier.

Maak ondertussen de snelle hollandaise. Gebruik een staafmixer om de eidooiers, het citroensap en de azijn in een kleine steelpan te mengen tot de vloeistof licht ingedikt is (van het vuur af). Voeg, terwijl de staafmixer nog draait, geleidelijk de gesmolten boter toe tot de saus goed gebonden is, voeg de boter niet te snel toe. De saus moet iets minder dik zijn dan mayonaise. Houd warm op heel laag vuur tot het serveren.

Snijd voor het serveren de biscuits doormidden en leg op elk bord twee helften, met de gesneden kant naar boven. Leg op elke biscuihelft een plak ontbijtspek en een gepocheerd ei. Giet de hollandaisesaus erover en breng op smaak met zout en peper. Garneer met bieslook en een snuf cayennepeper en serveer.





Smash burgers

Rundergehaktburgers met cheddar en pittige saus

VOOR 4 PERSONEN

Volgens sommige verhalen maken hamburgers al sinds 1820 deel uit van New York, toen ze bij kraampjes aan de waterkant werden verkocht aan Duitse matrozen die hun heimwee probeerden te verzachten. Het is dan ook geen verrassing dat je in New York de beste hamburgers van de wereld eet. Ze komen in allerlei varianten: van dikke, chique creaties tot snel gemaakte en heerlijk vette burgers. En natuurlijk is er ook de fastfoodketen Shake Shack, die begon als een bescheiden hotdogkarretje in Madison Square Park, maar zijn smash-style burgers tot een wereldwijd fenomeen maakte.

Voor deze smash burgers gebruik je een pan met zware bodem om de kenmerkende, knapperige korst te creëren. Je serveert ze op zachte, luchtige broodjes die meegeven met de burger. En om het compleet te maken serveer je de burger met een romige maar pittige burgersaus.



500 g goede kwaliteit rundergehakt, met 20% vet
plantaardige olie, om in te vetten
4 plakken cheddar
4 zachte witte hamburgerbroodjes
boter, om te smeren
4 eikenbladslabladeren of groene kropslabladeren
2 tomaten, in plakjes

Burgersaus

80 g mayonaise
2 eetl. ketchup
2 eetl. milde mosterd
2 eetl. fijngehakte zoetzure augurken of cornichons
½ theel. knoflookpoeder
½ theel. zoete paprikapoeder
¼ theel. cayennepeper of chilipoeder

Meng de ingrediënten voor de burgersaus in een kom en zet opzij.

Vorm voor de burgers het rundvlees voorzichtig in vier gelijke dikke ronde schijven van ongeveer 5 cm doorsnede en 5 cm dik. Voorkom dat je het vlees te veel kneed, zo blijven je burgers mals en sappig.

Vet een grote gietijzeren of pan met dikke bodem licht in met plantaardige olie. Verhit de pan op hoog vuur tot hij begint te roken. Breng de burger-schijven royaal op smaak met zout en zwarte peper. Voeg twee burgers toe aan de pan en druk stevig aan met een metalen spatel, tot ronde schijven van ongeveer 10 cm doorsnede en 1 cm dik. Bak 60-90 seconden, of tot er een donkerbruine korst op de onderkant is gevormd.

Draai de burgers om, zorg dat je daarbij alle knapperige stukjes meekrijgt. Leg een plak kaas op elke burger en bak 30 seconden, of tot de kaas is gesmolten en het vlees medium-rare is. Haal uit de pan en herhaal met de resterende burgers en kaas.

Snijd de burgerbroodjes open en rooster ze licht (ze moeten warm zijn, maar niet knapperig). Leg ze op je werkblad met de gesneden kant naar boven. Besmeer elk broodje met boter. Beleg de onderste helften met burgersaus, sla, tomaat en de burgers. Leg de bovenste helften erop en serveer direct.





NEW YORK'S
FAVORITE

NOODLES & DUMPLINGS

餃子

麵條



OPEN
MON, TUES, WED, THUR
8:30 am – 9:00 pm
FRIDAY – SUNDAY
8:30 am – 9:30 pm

OPEN 7 DAYS

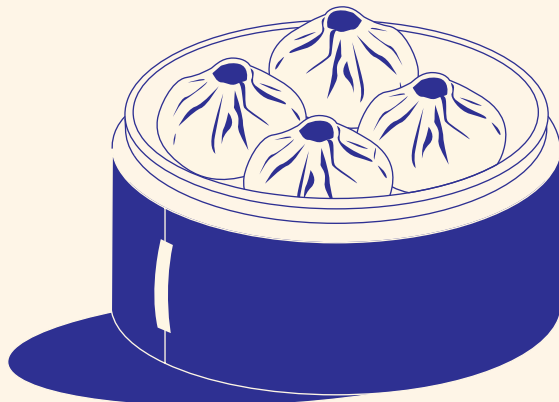
菜单

MENU

(212) 964-0540

NO.1

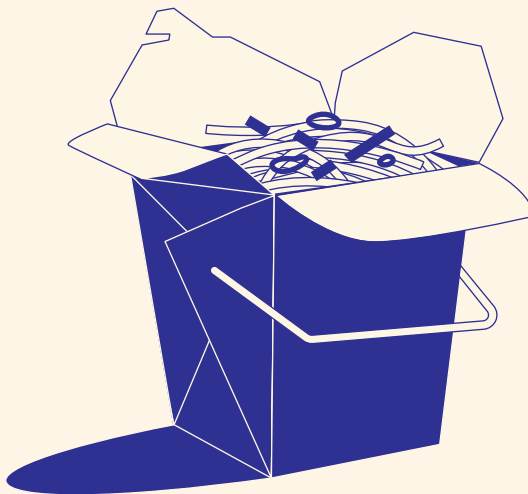
Xiao Long Bao



NO.1 \$9.50

NO.2

Chow Mein



NO.2 \$17.95

NO.3

Cold Sesame Noodles



NO.3 \$11.50

NO.4

Cheung Fun



NO.4 \$5.25



I ♥ NY cheesecake

Klassiek New Yorkse cheesecake

VOOR 12 PERSONEN

Hoewel de cheesecake niet in New York is uitgevonden, is de stijl van deze taart die nu synoniem staat voor de stad wereldberoemd geworden. De geschiedenis van de New Yorkse cheesecake gaat terug tot het begin van de twintigste eeuw. In deze periode werd kwark vervangen door zure room en nieuwe fabrieksmatig geproduceerde roomkaas (ook afkomstig uit de staat New York). Deze aanpassingen zorgden voor de kenmerkende gladde, zijdeachtige textuur en rijke smaak die we vandaag kennen.

De cheesecake is nog steeds te vinden zoals hij een eeuw geleden werd gemaakt. Daarnaast zijn er allerlei modernere varianten verkrijgbaar bij de bakkerijen, delicatessenzaken en steakhouses door de hele stad. De kunst van een perfecte cheesecake zit in het geduldig en zorgvuldig bereiden, met roomkaas op kamertemperatuur zodat er geen klontjes in het beslag komen en een waterbad om hem precies goed af te bakken. Een vleugje kaneel in de bodem voegt een heerlijke geurige noot toe.



1 kg roomkaas, op kamertemperatuur
300 g fijne kristalsuiker
1 eetl. natuurlijk vanille-extract
4 eieren
300 g zure room

Cheesecakebodem

200 g digestive-koekjes
55 g fijne kristalsuiker
½ theel. kaneelpoeder
snuf fijn zeezout
90 g boter, gesmolten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Wikkel de buitenkant van de bodem in een dubbele laag aluminiumfolie, zorg dat het goed strak zit!

Maak om de cheesecakebodem te maken de digestive-koekjes in een keukenmachine tot fijne kruimels, voeg dan de suiker, kaneel en het zout toe en mix om alles te mengen. Voeg de boter toe en mix tot het mengsel goed vochtig is, schep dan het kruimelmengsel in de taartvorm. Gebruik de bodem van een glas om de kruimels aan te drukken tot een stevige bodem. Bak de bodem 15 minuten, of totdat hij goudbruin is.

Klop ondertussen met een elektrische mixer de roomkaas in een grote kom tot een zeer glad geheel. Voeg de suiker en het vanille-extract toe en klop 2 minuten, of totdat alles goed gemengd is. Voeg de eieren een voor een toe, klop goed na elke toevoeging. Voeg de zure room toe en klop nog 1 minuut. Schraap over de bodem van de kom om ervoor te zorgen dat er geen klontjes zijn, klop indien nodig nog even om helemaal glad te mengen.

Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C. Giet de vulling over de bodem en plaats de taartvorm in een grote ovenschaal. Giet kokend water in de ovenschaal tot het halverwege de taartvorm komt. Zet de ovenschaal voorzichtig in de oven. Bak de cheesecake 1 uur, of tot de bovenkant en de rand gestold zijn; het midden zal nog een beetje wiebelen.

Zet de oven uit en laat de cheesecake 1 uur in de gesloten oven rusten.

Haal de taartvorm uit het waterbad en plaats op een rooster. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met met plasticfolie en koel in de koelkast ten minste enkele uren, of een nacht, tot de vulling volledig koel en zijdeachtig is.

