

12X AZIË IN NEDERLAND

Voor de beste oesters ga je natuurlijk naar Nam Kee op de Amsterdamse Zeedijk. Maar er zijn meer geweldige eetuisjes in Nederland. Waar haal je de beste nasi, kimchi en sushi? Ga naar een van deze authentieke tentjes en je bent verzekerd van pure smaken, bereid met liefde voor de eigen tradities.

Tekst **Yara Schotsman**
Illustraties **Caroline Cracco**



AMSTERDAM

Yokiyo Wie van het Centraal Station naar de Nieuwmarkt loopt, passeert Chinatown en de Wallen: place to go voor de beste Aziatische restaurants van Amsterdam. Bijvoorbeeld het Koreaanse Yokiyo. Twee Zuid-Koreaanse koks zwaaien de scepter over de traditionele keuken, die ze naar eigen smaak hebben aangepast. Eet iets simpels aan de bar, à la carte aan tafel of ga voor de echte Korean BBQ. Volgens Koreaanse insiders gaat er niets boven het boterzachte gerookte vlees, de bitterzure kimchi, zoete marinades en frisse sla. Oudezijds Voorburgwal 67, yokiyo.nl.

An Dit sobere, huiselijke tentje bestaat al sinds 1989 en is nog altijd een eenmanszaak van geboren en getogen Japanner Yoichi Fujita. Sommige vaste klanten - Amsterdammers en Japanners - komen er al twintig jaar elke week voor de knapperige sojaboontjes, de misosoep en de makreel. De dumplings, tempura en teryaki wil je ook niet missen. Neem het zelfgemaakte Japanse ijs na. Weteringschans 76, japansrestaurantan.nl.

DEN HAAG

Viet Hong is pas een jaar open en zit iets buiten het centrum. Verslavend is de Pho - traditionele soep in de heerlijkste smaken. Moet je de Vietnamese keuken nog leren kennen? Neem dan de high tea met loempiaatjes, pasteitjes, che dau (zoet bonentoeetje) en gefrituurde garnalen. De eigenaren leggen de menukaart graag en geduldig uit. Ook sympathiek: de foaienpot



gaat naar de Kianh Foundation, waarmee ze gehandicapte kinderen op het platteland van Vietnam steunen. Weimarstraat 137, viethong.nl.

Toko Toet Vanwege het koloniale verleden wordt Den Haag 'De weduwe van Indië' genoemd, dus waar beter Indisch eten dan hier? Toko Toet bestaat al meer dan tachtig jaar en in Indonesische kringen geeft men dit adresje al generatieslang van ouder op kind door. Vaste klanten staan graag in de rij voor de rendang, ajam pangang, tahoe telur, gado-gado, saté kambing en tjendol. Het voelt hier alsof je aanschuift bij een grote Indische familie. Beeklaan 376a, tokotoet.nl.

GRONINGEN

Hanasato Shabu-Shabu betekent niet all-you-can-eat. Het is wel een traditioneel Japans gerecht van dungseden gegaarde biefreepjes en groenten met dipsausjes. Hanasato is het enige Japanse restaurant in de noordelijke provincies dat de originele shabu-shabu serveert, want alles is hier washoku (=authentiek Japans); ze gebruiken er échte mirin en maken zelf ponzu-saus. Chef-kok Ryoji Kojima: 'De Japanse keuken draait om balans. De gerechten maken dat je van de sake geniet, de sake is er om je van de gerechten te laten genieten, in een rustgevende Japanse sfeer.' Gedempte Zuiderdiep 55, hanasato.nl.

ROTTERDAM

Gamasot Dit wat overdadig verlichte, simpel ingerichte Koreaans restaurantje zou je zomaar voorbijlopen. Niet doen. Meneer Choi serveert hier sinds vijf

jaar zijn eigen, traditionele bibimbap. En voor zo'n bord met groenten, rijst, ei en vlees lopen vooral Aziatische bezoekers de deur plat. Wij zijn fan van de ramyun-noedelsoep, chap chae (glasnoedels met rundvlees en groenten) en kimchi. Pannekoekstraat 103a, gamasot.nl.

Deli Bird in Katendrecht doet niet ingewikkeld; hier kom je voor heel lekker eten (er zit steevast een schare Thaise gasten), plus de supervriendelijke bediening. Ze staan bekend om de Phad Thai. Eigenaar Wiland: 'Phad Thai is een typisch Thais straatgerecht. Wij proberen de streetfoodcultuur uit Thailand naar binnen halen!' Alles wordt ter plekke vers bereid en smaakt precies zoals in Bangkok. Delistraat 46-C, delibird.nl.

Sānsān Chef-kok Li wil zijn gasten kennis laten maken met een van de oudste keukens van China, waar pittige en smaakvolle (gember! koriander! kaneel!) gerechten centraal staan.' Hij laat de pepers speciaal uit China komen, want die hebben de specifieke Szechuan-smaak. Op het menu: kikkerbills, runderlong, zeekwal, eendentong en vissenkop. Voor gevoelige types zijn er ook varkensvlees en tofu. Hang 33, sansan33.nl

Zainab Broshni Mahal In deze duizend-en-een-nacht-locatie komen alle nationaliteiten die Rotterdam rijk is, inclusief hele Indiase families. Je kunt er kiezen uit kip tikka massala en madras, allerlei curry's, raita (yoghurt met komkommer en munt) en eindeloos veel meer. Chef-kok Khan raadt aan om van alles iets te proeven en met je favoriete hapjes vrolijk verder te gaan. Nieuwe Binnenweg 317, zainabroshnimahal.nl.

UTRECHT

Paradijs Oké, het personeel van de meeste Chinese restaurants doet niet aan glimlachen of smalltalk. Hier dus ook niet. Laat je daardoor niet weerhouden, want als je echt lekker Kantonees wilt eten, ga je op een drafje naar Paradijs. Als een van de eerste Chinese restaurants besloten zij zich niet aan te passen aan de Nederlandse (lees: flauwe) smaak. Deze plek heeft pit! Probeer de goddelijke dimsums, de sticky pekingeend of de knapperige Chinese groente. Vredenburg 28, Utrecht; paradijsutrecht.nl

Jasmijn en ik In 1968 opgericht door een Chinees echtpaar en nu door de kleinkinderen gerestyled. Ga hiernaartoe voor een originele mengelmoe van Thaise, Vietnamese en Kantonese gerechten. Biologisch vlees, duurzame vis, maar de blauwe porseleinen leeuwen van opa staan nog fier bij de voordeur! Kanaalstraat 219, jasmijnenik.nl.

ZWOLLE

Baiyok In het oude centrum van Zwolle zit aan de gracht al tien jaar een geheim stukje Thailand. Ga voor de Thaise klassieker tom kha kai, garnalenkoekjes of kip in pandanblad. Je kunt ook kiezen uit een enorme reeks curry's, van mild tot rook-uit-je-oren-heet. Wij vielen als een blok voor de dorade. Alles is zó vers en smaakvol dat je blijft eten! De tafeltjes staan gezellig dicht op elkaar, je komt hier niet voor de privacy. Diezerpoortenplas 3, baiyok.nl. ●

