



Foodie favourites

De leukste bestemmingen
voor foodies

Eten als een local

De leukste bestemmingen voor foodies

Deze maand hebben we een heerlijke traktatie voor jou in petto: een culinaire reis langs wereldse smaken. We nemen je virtueel mee op een gastronomisch avontuur naar bestemmingen, die je absoluut moet ervaren als je een ware foodie bent!

Stel je voor: je wandelt door smalle straatjes, terwijl de geur van kruiden en specerijen de lucht vult. Je ogen dwalen af naar kleurrijke marktkraampjes vol verse producten en lokale lekkernijen die je doen watertanden. Wij nemen je mee langs culinaire meesterwerken die alleen de locals kennen. Reis je mee?



De pittige wereld van chilipepers

Een smaakexplosie bij elke hap in Santa Fe

In Santa Fe, New Mexico leiden alle wegen naar chilipepers. Lokale bewoners weten dat chilipepers de sleutel zijn tot heerlijke gerechten die je smaakpapillen laten juichen. Als echte foodie mag je de lokale markten natuurlijk niet missen. In Santa Fe zul je meteen overweldigd worden door de geur van zoete rode pepers, vaak zongedroogd. Op de marktkraampjes word je gegarandeerd gevraagd: "red or green?". Antwoord met "Christmas" en proef beide varianten.

Als reiziger moet je zeker ook een bezoek brengen aan Hatch, de chilihoofdstad van de wereld, diep verscholen in de weelderige Rio Grande-vallei. Deze stad ligt op zo'n 3,5 uur rijden van Santa Fe.

Tijdens deze culinaire reis mogen een aantal gerechten niet ontbreken. Probeer bijvoorbeeld eens de 'chiles rellenos', groene chilipepers gevuld met gehakt en bedekt met ei. Verkrijgbaar van mild tot pittig. Ook mag een goede hamburger tijdens een bezoek aan de Verenigde Staten niet ontbreken. De specialiteit van New Mexico is de groene chili-cheeseburger. Voor de echte chili cheeseburger fan is er zelfs de chili cheeseburger food-tour.



Een kijkje in de Filipijnse keuken

Onderscheidende mix aan smaken

Proef de onderscheidende zure en bittere smaken die kenmerkend zijn voor de Filipijnse keuken, vaak te vinden in heerlijke sauzen waar de Filipino's dol op zijn. De lokale keuken maakt vaak gebruik van vissaus, sojasaus en azijn. Over het algemeen zijn gerechten niet bijzonder pittig, maar als je van wat extra pit houdt, kun je altijd vragen om toevoeging van hete pepers. Hoewel de Filipijnse keuken invloeden van over de hele wereld kent, zijn er ook genoeg nationale gerechten te vinden.

Een absolute must-try is de beroemde Adobo, te vinden op vrijwel elke menukaart. Deze stoofpot van varkens- of kippenvlees met sojasaus, knoflook, uien en azijn wordt geserveerd met rijst. Een ander bekend gerecht is Lechon, een geheel geroosterd speenvarken met een knapperige huid, vaak geserveerd met een smaakvolle saus. Probeer ook de populaire Chicharon, gefrituurde en gezouten varkenshuid die wordt verkocht als chips.



Een rokerige sensatie

Lokaal gerecht uit Charente-Maritime

Aan de zuidwestkust van Frankrijk, met name in het departement Charente-Maritime, bestaat een heel bijzonder gerecht: *éclade de moules*, oftewel mosselen gekookt onder dennennaalden. Het gerecht vindt zijn oorsprong bij lokale mosselvisserij die hun boten aan land brachten op stranden die omzoomd waren door dennenbossen. Om hun mosselen te koken bedolven zij de mosselen onder een dikke laag droge dennennaalden en staken het geheel in brand. Maar dit was niet alleen een praktische manier om mosselen te koken met de beschikbare middelen. De vissers ontdekten ook dat de dennennaalden een unieke rokerige smaak aan de weekdieren gaven, een sensationele smaak die al snel de *éclade de moules* tot een kampvuurfavoriet in dit deel van Frankrijk maakte. Zie je de *éclade de moules* op het menu staan, dan val je echt met je neus in de Franse gezouten boter. Aarzel niet om het te bestellen samen met een glas koele witte wijn. Bon appétit!



Traditionele smaken in Oman

In een betoverende setting

Van traditionele kruiden en geurige specerijen tot verse zeevruchten en aromatische rijstgerechten: de Omaanse keuken is een traktatie voor je zintuigen. Proef de authentieke smaken in lokale eetgelegenheden zoals Bait al Luban in Muscat, waar je kunt genieten van lokale gerechten zoals "Shuwa". Dit gerecht bestaat uit langzaam gestoofd lamsvlees verpakt in bananenbladeren en is urenlang gestoofd onder de grond. Met uitzicht op de corniche (promenade) en de Golf van Oman is dit restaurant een perfecte lunch- of dinerlocatie. Voor de totaalbeleving kun je ervoor kiezen om je maaltijd te nuttigen op een van de vele kussens op de grond.



Verrassende smaken in Texas

Meer dan alleen maar barbecue

Hoewel de Lone Star State bekend staat om haar BBQ heeft deze staat veel meer te bieden. Van authentieke Tex-Mex en sappige steaks tot verse zeevruchten van de Gulf Coast en moderne culinaire ervaringen die je gehemelte prikkelen. Ambitieuze chef-koks brengen onberispelijk samengestelde menu's en frisse ideeën naar restaurants in grote steden als Houston, Dallas, Fort Worth, Austin en San Antonio.

Ontmoet Tim Love, eigenaar van meerdere restaurants in Texas en bekend van ochtendshows zoals Today Show en Good Morning America. Een bezoek aan zijn restaurant in Fort Worth bewijst dat er culinaire vaardigheden schuilgaan achter de gezellige persoonlijkheid. Lonesome Dove Western Bistro is het paradepaardje van Love, een combinatie van tradities en luxe. Hier komt Texas Red Chili op tafel, naast konijnen-ratelslangworst. In het historische Stockyards District gaat het er iets simpeler aan toe: hier vind je de Love Shack. Een hamburgertent die vooral bekend staat om zijn Dirty Love Burger. Een heerlijk broodje met spek, "liefdessaus" en een gebakken kwarteleitje. Maak ook kennis met Hugo Ortegas, een getalenteerde chef-kok met een inspirerend levensverhaal. Vanaf zijn aankomst in Houston uit Mexico City heeft hij zich opgewerkt tot een tweevoudig finalist bij de James Beard Foundation. Hij is auteur van zijn eigen kookboek, chef-kok bij Backstreet en eigenaar van de restaurants Hugo's en Caracol.



Proef de rijke Portugese keuken

Ontdek restaurant T&C in WOW

Ontdek de authentieke smaken van Portugal en geniet van een culinaire ervaring in het hart van Vila Gaia de Nova in Porto. In restaurant T&C, gelegen in het culturele district WOW worden bezoekers ondergedompeld in de lokale gastronomie en krijgt men een voorproefje van de rijke Portugese keuken. Proef de gerechten bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten, die zorgvuldig zijn geselecteerd om de smaken van de regio tot leven te brengen. Van gegrilde vis en zeevruchten tot smaakvolle vleesgerechten en verrukkelijke vegetarische opties. Laat je verleiden door de warme gastvrijheid en geniet van een gezellige ambiance terwijl je de lokale wijnen en ambachtelijke drankjes proeft die perfect samengaan met de gerechten.

Na het proeven van de Portugese keuken is het tijd om een bezoek te brengen aan één van de interactieve musea van WOW zoals Porto Region Across The Ages of Cork Planet. Kunstliefhebbers bewonderen de kunstzinnige Tate Expositie die in juli opent in het nieuwe Atkinson Museum.



Contact

Irene Lipper - Head of PR
T +31 (0)6- 215 602 33
M info@lieb-management.nl

Geschikte afbeeldingen voor dit persbericht kun je [hier](#) downloaden. Graag bij publicatie de beeldrechten conform de betreffende bestandsnaam vermelden.

De bestemmingen in deze nieuwsbrief worden in Nederland en Vlaanderen vertegenwoordigd door Lieb Management. Voor meer informatie over deze bestemmingen kun je contact met ons opnemen.

