

## CULINAIR NEW ORLEANS

Streekproducten, lokaal gestookte drankjes, de beste restaurants en hipste cocktailbars: culinaire reizen zijn populairder dan ooit. We trotseren de kou om bij Fäviken te eten en jagen op truffels in Umbrië. Vanaf nu kunnen reislustige foodies ook bij *Meridian Travel* terecht voor de nodige inspiratie. Deze keer: culinair New Orleans.

TEKST KATJA BROKKE

Om maar gelijk met een vaak gemaakt misverstand in huis te vallen: de keuken van New Orleans staat niet gelijk aan de cajun-keuken. De gerechten uit de stad zijn verder ontwikkeld en kent meerdere invloeden, zoals die van de Creoolse keuken en de soul food. Sommige recepten hebben hun oorsprong in de stad, sommige komen uit de Mississippi-delta of het zuiden van Louisiana, maar de basis bestaat altijd uit de heilige drie-eenheid groene pepers, uien en selderij. Daarbij wordt er veel gebruik gemaakt van vis, schelp- en schaaldieren, lokale kruiden, rijst, vlees en sauzen. Het is een mix van culturen die wereldwijde faam kreeg, onder andere door sterchef Paul Prudhomme en zijn K-Paul's Louisiana Kitchen. Reizigers en internationale pers pikte zijn kookkunsten op en de rest is geschiedenis. Samen met de bouwstijl en de muziek, zorgt *New Orleans food* voor de tot de verbeelding sprekende en unieke identiteit van 'The Big Easy'.



### Gumbo

New Orleanser wordt het niet. Gumbo is een stoofgerecht dat door de jaren heen is beïnvloed door indianen, Europese kolonisten en West-Afrikaanse slaven. Een eenpansgerecht vol exotische kruiden, groenten zoals okra en toevoegingen als rivierkreeftjes, worst of kip.

Eten bij:

- Mr. B's Bistro  
[www.mrbsbistro.com](http://www.mrbsbistro.com)
- Gumbo Shop  
[www.gumboshop.com](http://www.gumboshop.com)
- Dooky Chase's Restaurant  
[www.dookychaserestaurant.com](http://www.dookychaserestaurant.com)



### Jambalaya

Ontstaan toen een reiziger nog wat wilde eten nadat de keuken gesloten was. De kok van de *inn* gooide wat ingrediënten samen in een pan en

voilà. De inwoners en restaurants van New Orleans hebben allemaal zo hun eigen perfecte recept van het rijstgerecht met vlees of vis en groenten.

Eten bij:

- Coop's Place  
[www.coopsplace.net](http://www.coopsplace.net)
- K-Paul's Louisiana Kitchen  
[www.kpauls.com](http://www.kpauls.com)
- Mothers Restaurant  
[www.mothersrestaurant.net](http://www.mothersrestaurant.net)



### Po' boy

Een broodje met softshell krab, kreeftjes, vis, in jus zwemmend rundvlees of gefrituurde oesters, afge maakt met fixin's: augurkjes, sla, mayonaise of hot sauce... Spoelt lekker weg met een lokaal biertje.

Eten bij:

- Liuzza's by the Track  
[liuzzasnola.com](http://liuzzasnola.com)
- Ye Olde College Inn  
[www.collegeinn1933.com](http://www.collegeinn1933.com)
- Killer Poboy's  
[www.killerpoboy.com](http://www.killerpoboy.com)





Rue Bourbon  
**Bourbon**

ONE WAY

MAISON BOURBON  
DEDICATED TO THE  
RESERVATION OF JAZZ

Mint  
Julep  
Now  
Being  
Served





## Muffulettas

Het beste dat Italiaanse immigranten meenamen naar New Orleans is dit recept voor sandwiches, gemaakt uit een heel Italiaans, rond brood. Belegd met provolone (kaas), salami, capicola (worst) en een topping van gehakte groene olijven, pepers, selderij, knoflook, ui, kappertjes, oregano, peterselie, olijfolie, rode wijnazijn en zout en peper.

Eten bij:

- Central Grocery (923 Decatur Street)
- Cochon Butcher  
[www.cochonbutcher.com/new-orleans](http://www.cochonbutcher.com/new-orleans)
- Liuzza's  
[www.liuzzas.com](http://www.liuzzas.com)

Verder zijn *red beans and rice*, Oysters Rockefeller, *pompano* en *papillote*, *crawfish étouffée*, beignets en Bananas Foster ook echte klassiekers uit 'NOLA' (New Orleans, Louisiana).

## Street food

Culinair New Orleans stopt niet bij bovengenoemde restaurants. Het aanbod is legio en vaak serveert een restaurant zowel een authentieke gumbo als een killer po' boy. En er zijn heel veel alternatieven om uit te kiezen. Bijvoorbeeld St. Roch Market, een *food market* waar twaalf verschillende bedrijfjes hun beste gerechten of drankjes serveren ([www.strochmarket.com](http://www.strochmarket.com)). In The French Market ([www.frenchmarket.org](http://www.frenchmarket.org)) kun je naast winkelen en uiten ook naar verschillende boerenmarkten die er worden gehouden. Een daarvan is de Crescent City Farmers Market, die de hele week door op verschillende plekken in de stad opduikt

[www.crescentcityfarmersmarket.org](http://www.crescentcityfarmersmarket.org)

Echt hyperlokaal wordt het bij Hollygrove Market & Farm, een stadsboerderij die in een bijhorende winkel hun eigen producten verkoopt ([hollygrovemarket.com](http://hollygrovemarket.com)).

Vergeet ook vooral niet om culinair

verantwoorde fastfood te snacken bij een van de straatverkopers. De stalletjes en foodtrucks verkopen comfort food zoals het ooit is bedacht: simpel, maar oh zo goed.

Mocht je eind maart/begin april in New Orleans zijn, heb je geluk. Dan vindt namelijk het jaarlijkse Foodfest plaats: hét foodfestival van NOLA [www.nolafoodfest.com](http://www.nolafoodfest.com)

## De drank

Niet alleen de keuken is wereldberoemd. In de stad zijn verschillende cocktails ontstaan zoals de sazerac (whiskey, absint en bitters) en de hurricane (witte en bruine rum, passievrucht-, sinaasappel en limoensap en grenadine). Southern Comfort komt hier vandaan en de lokale, Creoolse bloody mary's zijn berucht.

Er worden in New Orleans ook bierjes gebrouwen. In verschillende biercafés vinden de brouwsels van bijvoorbeeld Abita Brewing Company, The Crescent City Brewhouse en NOLA Brewing gretig aftrek onder bewoners en toeristen.

Wilde avond gehad met (te) veel alcohol? In de cafés en tientallen koffiezaakjes kun je ook terecht voor lokale frisdranken of een koffie verkeerd met een beignet. ■