

De Afrikaanse keuken is een kleurrijk en gevarieerd culinair landschap dat de rijke diversiteit van het continent weerspiegelt. Met meer dan 50 landen en talloze etnische groepen biedt Afrika een breed scala aan smaken, texturen en kookstijlen.

Kenmerkend voor de Afrikaanse keuken zijn de gebruikte kruiden en specerijen, zoals komijn, koriander, gember, peper en knoflook, die gerechten een intense en levendige smaak geven. Afrikaanse gerechten maken vaak gebruik van lokale ingrediënten zoals yams, cassave, bonen, rijst, maïs, en diverse soorten vlees, vis en groenten.

In Noord-Afrikaanse landen zoals Marokko en Egypte zijn couscous en tajine populaire gerechten, terwijl in West-Afrikaanse landen zoals Nigeria en Ghana gerechten zoals jollofrijst, fufu en gegrilde vis vaak worden genoten. In Oost-Afrika worden gerechten zoals injera (een soort pannenkoek gemaakt van gefermenteerd deeg) en nyama choma (gegrild vlees) veel gegeten.

Wat de Afrikaanse keuken zo bijzonder maakt, is niet alleen de diversiteit aan smaken, maar ook de gemeenschappelijke waarden van gastvrijheid en delen die overal op het continent te vinden zijn. De Afrikaanse keuken weerspiegelt de rijke culturele erfenis van het continent en nodigt uit tot het ontdekken van nieuwe smaken en culinaire ervaringen.

Onmogelijk om alles om te sommen maar hier zijn een aantal van mijn favorieten:

- Elsie's4,5/5€24
- Snack Roma4/5€18
- Gursha4,5/5€22
- Mama Farafina4/5€16

Elsie's:
Elsie is van Eritrese afkomst. We hebben daar een speciale band mee omdat ze haar zaak begon in Borgerhout, letterlijk 5 min wandelen van bij ons thuis. We waren waarschijnlijk een van haar eerste vaste klanten. Jammer genoeg voor ons (maar goed voor haar) heeft ze haar zaakje verhuisd naar 't Zuid, waar haar zaak meer succes had dan in Borgerhout. Eritrees eet je traditioneel met de handen. Je eten krijg je op een groot bord om te delen en schep je op met een soort pannenkoek (injera) die je erbij krijgt. Meestal krijg je een aantal vaste gerechten en twee vlees of veggie gerechten in het midden van je bord. Vergeet niet je vingers af te lekken nadat je hebt gegeten!



Snack Roma:
Het mag dan wel Snack Roma heten maar dit is wel degelijk een restaurant. Je hebt hier ook basic snacks die je in een frituur kunt krijgen, maar ik kom hier voor de vis die op Marokkaanse wijze wordt voorbereid. Lekker gefrituurde sardientjes, calamares, verschillende soorten witte vis, etc.... Ook krijg je bij jouw portie vis een lekker warm tomatensausje waar je je vis in dipt. Ben je niet zo voor vis, kun je ook een couscous royal bestellen, of gewoon simpelweg voor een harira soep gaan.. Het is tot laat open, dus ideaal na een avondje bij de Roma recht tegenover de “snack”.

Gursha:
Dit is een Ethiopische zaak, gelijkaardig met Eritrees maar gescheiden door jarenlang oorlog. Ook hier eet je dus met de handen. Ook wordt er gezegd dat je je geliefde met je eigen handen een hapje eten moet geven. Die handeling heeft een naam, en dat is gursha, de naam van het restaurant. Hier krijg je je eten ook met pannenkoeken die je afscheurt en waarmee je het eten mee opschept. Allerlei soorten stoofpotjes, met of zonder vlees. Wel allemaal heerlijk!



Mama Farafina:
Wil je echte Afrikaanse keuken, dan moet je hier zijn. Lekker gebakken vlees, kip, en/of gefrituurde banaan. Stoofpotjes met lekkere kruiden. En als je geluk hebt loopt Mama Farafina rond in het restaurant. Vaak is er leuk Afrikaans sfeertje. Zeker komen dus!

