

Latijns Amerikaanse keuken

Centraal- en Latijns-Amerikaanse keukens zijn rijk aan smaak, traditie en diversiteit. Van de pittige smaken van Mexico tot de exotische gerechten van Peru, deze regio staat bekend om haar levendige culinaire erfgood. Maïs, bonen, rijst en aardappelen vormen vaak de basis van veel gerechten, terwijl kruiden zoals koriander, komijn en chili voor de karakteristieke smaken zorgen. In de Mexicaanse keuken vind je heerlijke taco's en guacamole, terwijl de Braziliaanse keuken bekend staat om sappige vleesgerechten zoals churrasco. Ook ceviche, een gerecht van rauwe vis gemarineerd in citrussap, is populair in landen als Peru en Ecuador. De Centraal- en Latijns-Amerikaanse keukens zijn niet alleen een feest voor de smaakpapillen, maar ook een weerspiegeling van de rijke culturele geschiedenis van de regio.

- Socal Taco's      5/5      €14 (x2 want ik ben een veelvraat en het is fokking goed eten)
- Tranquillo      4/5      €18
- Tota Empenada   4/5      €18

Socal Taco's:

Ik wil hiermee beginnen omdat dit een echte Mexicaanse ervaring is. Taco's zijn streetfood en horen eigenlijk niet thuis in een fancy restaurant. Socal Taco's is een foodtruck die op verschillende dagen op verschillende plaatsen staat. Sociale media goed volgen dus als je hiervan wilt genieten. Taco's eet je dus eigenlijk rechtstaand, op een klein krukje of op een stukje berm waar je op je poep gaat zitten. Het liefst wil je er in bijten en zou er van alle soorten sappen en sauzen moeten vallen op je kartonnen bordje of kleren. Het menu verandert altijd, dus je krijgt wat ze hebben. Mijn favoriet, die ik zelf ook heb klaargemaakt is queso birria taco's.



Kaart met locatie(s) Socal Taco's



Tranquillo:

Als je je toch te goed voelt om van een foodtruck te eten is er een alternatief voor jullie. Namelijk Tranquillo, heeft zijn naam niet gestolen want je wacht wel voor een plekje en het eten. Ze werken samen met de cocktailbar dat erlang gelegen is, komt goed uit want dan kun je lekker genieten van een cocktail terwijl je op een tranquillo wijze op je eten wacht.



Tota Empenadas:

Het is eigenlijk een Spaans gerecht, maar elke voormalige kolonie heeft wel zijn eigen variatie ervan. Het zijn deegpakketjes gevuld met smaakvol gehakt rundvlees, ui, paprika, olijven, rozijnen en kruiden zoals komijn. Het deeg is vaak knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Deze hartige lekkernijen zijn een belangrijk onderdeel van de Argentijnse keuken en worden vaak geserveerd op feestjes, bij speciale gelegenheden en als streetfood. Ze worden vaak vergezeld door chimichurri, een pittige saus op basis van knoflook, peterselie, azijn en olie, die perfect past bij de rijke smaken van de vulling. Argentijnse empanadas zijn geliefd vanwege hun heerlijke combinatie van smaken en texturen, waardoor ze een favoriete keuze zijn voor zowel locals als toeristen die de culinaire tradities van Argentinië willen proeven.