
HET RECEPT

voor geluk

12 TIPS VOOR FOODIES

De Bazaar

MONTAGEWEG 35; 1948 PH BEVERWIJK
IEDER WEEKEND OPEN; GRATIS TOEGANG



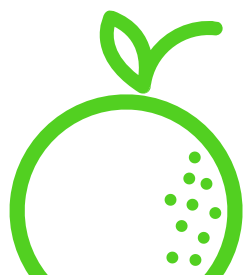
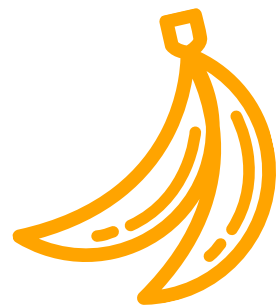
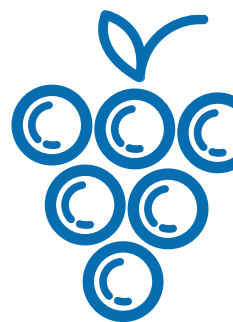
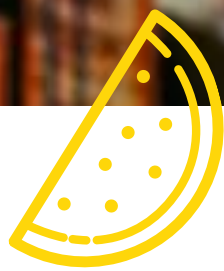
KOM JE INSLAAN?

DE BAZAAR VERSMARKT

VRIJDAG T/M ZONDAG GEOPEND

Het allerleukste aan De Bazaar? Daar hoeven we niet over na te denken: de versmarkt!

Niet duur, super kwaliteit en uit alle delen van de wereld. In deze gids lees je de top tips van de foodies die bijna wekelijks komen boodschappen doen.



ANDERE ARABISCHE BAKLAVA

Arabisch

We waren nooit een fan van baklava. Te zoet en te kleverig. Maar daar is verandering in gekomen toen we Arabische baklava proefden!

Er zitten grote verschillen tussen de baklavas uit Libanon, Syrië, Israël, Irak en Armenië aan de ene kant en Griekenland, Turkije en Perzië aan de andere kant. Culturele verschillen hebben de baklava



Hal 32 Kruidenplein

Het wordt met de hand gedraaid in grote tonnen die verzonken zijn in een bak met ijsklontjes. Alle ingrediënten gaan erin en dan volgt er een uur draaien van de ton en schrapen van de wanden waar het ijs zich

DELICATE DUKKAH

Marokkaans

Voor ons geen laffe aftreksels meer van traditionele kruidenmixen. Wij laven ons aan het echte spul dat volgens de familierecepten wordt samengesteld.

Dukkah bijvoorbeeld. Net als bij curry in India heeft iedere Marokkaanse familie zijn eigen dukkah recept. Het bestaat uit geroosterde noten, specerijen als komijn en een zuurtje van gedroogde bessen.



Hal 30 Mihrab

een heel eigen smaak gegeven. Arabische baklava is gezoet met honing in plaats van suiker en er zit rozenwater of oranjebloesem in voor een verfijnde smaak. Ook de noten zijn grover gehakt.

KARDEMOM IJS MET CRISPY PISTACHE

Afghaans

Afghaans ijs is puur: vers en slechts vier ingrediënten: melk, suiker, rozenwater en kardemom.

vormt. De mannen die het ijs draaien hebben dan ook behoorlijk stevige bovenarmen. Ze dienen het ijs met een slag op de spatel op en strooien er dan gehakte pistache overheen.



Hal 32 Kruidenplein

Wij eten het als dip (mengen met olijfolie), als marinade voor kip, of gestrooid over gepocheerde eitjes. Behalve dukkah zijn er tientallen andere mixen te krijgen voor bijvoorbeeld chermoulah of merguez. Jum.

GROTE GROENTESTRAAT

Behalve heerlijk groente en fruit zit hier een voordelige, goeie kaasboer en import producten uit Griekenland en Sri Lanka.

Behalve je wekelijkse boodschappen haal je hier ook aparte dingen zoals suikerriet, okra, kousenband, slangenwortel, dragon fruits, witte ronde aubergines die net iets anders smaken, tamarinde en allerlei



Hal 32

Kruiden, specerijen, theesoorten, tisanes, kruidenmixen, rubs, noten, olijven, dadels, gedroogde vruchten en ja, zelf gemengde mooie manntee. Dagelijks een kopje en alleen maar mooier worden, wie wil dat

KLEINE GROENTESTRAAT

Alsof we aan de grote groentestraat nog niet genoeg hadden, is er ook nog een kleine. Hier is de winkel van Mehmet een aanrader.

Mehmet heeft fruit van het seizoen. In de ananassentijd schilt hij met een handig machientje de ananas dat ook de harde kern eruit haalt en schijven maakt. Je krijgt ze netjes in een plastic zakje mee, maar



Hal 32

kort verkrijgbare zeldzame mango soorten, mangosteen (een lychee achtige vrucht, maar dan veel lekkerder) en verse kruiden. Een foodie walhalla en dus ook het toevluchtsoord van regionale chefs!

KRUIDENPLEIN

Het kruidenplein is de plek waar je behalve kruiden ook nog eens "mooie manntee" kan kopen.

niet? Het kruidenplein is niet te missen, want de geurigheid ruik je al van verre. Er is ook een terrasje waar je met een kopje Turkse thee van je aanwinsten kan genieten!



Hal 33

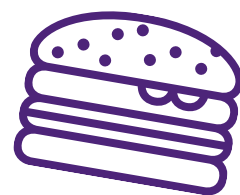
niks belemmert je om alvast een stukje in je mond te stoppen. Je mag alles proeven en de prijzen? Je moet niet raar opkijken als je voor 3 bakken zoete aardbeien maar € 3,- hoeft af te rekenen!



KOM JE PROEVEN?

DE BAZAAR WERELDKEUKEN

IEDER WEEKEND GEOPEND



Als je geen zin hebt om te koken, dan kom je lekker eten op De Bazaar.

Afhalen kan ook, en op vrijdag tot en met zondag kun je het in en rond Beverwijk ook nog eens thuis laten bezorgen.

De hele wereldkeuken om te proeven!

TOEG
HOES

MALSE BUTTER CHICKEN *Indiaas*

Alle gerechten van Indian Delight zijn gebaseerd op eerlijke oude familierecepten op authentiek Indiase wijze bereid.

De all time favoriet is hun boterkip, ofwel Makhan Murg in het Indiaas. Een gerecht van kip in een mild gekruide tomatensaus. Bestel hier zeker ook de vers gebakken knoflook naanbroden bij.



Hal 30 food court

Kan wel even duren want alles wordt bereid op de tandoor oven, waardoor het die heerlijke smaak krijgt.

En je kan dit ook prima meenemen naar huis om op te warmen!



Hal 30 food court

Het begint al met het grote pitabroodje waar de falafel in zit... volkoren! Falafel kan nog wel eens wat droog zijn. Nou hier niet! Heerlijke smeug en subtiel van smaak. Als besteld hebt kun je met je bordje langs

FANTASTISCHE FALAFEL *Afghaans*

Bij Rahimi Doner Kebab & shoarma moet je absoluut het broodje falafel proberen.

de goed gevulde salade bar en mag je opscheppen wat je wilt. Dan: harissa knoflooksaus en een ui-tomatensalsa erop, want die horen zeker op dit broodje thuis!

GROENE GELUK RIJST MET SPIES

Bij Aryana vind je authentiek Perzisch eten, vers gemaakt door een lieve Perzische familie.

Perzisch

Bijvoorbeeld: aromatische rijst met dille en tuinbonen uit Iran, waarbij onze Iraanse vrienden zich in één klap weer terug waanden in Iran en meteen hun moeder belden om te vertellen dat ze eindelijk



Hal 30 food court

weer de lekkere rijst hadden gegeten. Dit gerecht wordt traditioneel geserveerd op Nieuwjaarsdag, omdat groen het geluk voor het nieuwe jaar verzekert. Lekker met hun Saffraan Kip Spies.

GOED GEVULDE MANTU

Afghaans

Bij café restaurant Rumi (met een heerlijk groot terras), kun je allerlei Afghaanse specialiteiten eten.

Onze favoriet is mantu. Dit is de Midden Oosterse variant op de Italiaanse ravioli en de Aziatische dumplings. Het deeg wordt gevuld met ei en runder- of lamsgehakt. Vervolgens worden er specerijen aan



Hal 30 Mihrab

Gözleme wordt hier gebakken, zoals het hoort, op een sac bakplaat: een hete, ronde en gebogen plaat. Eerst wordt het deeg bestreken met olie en ei. Eenmaal op de plaat wordt de vulling erop gelegd.

KROKANTE KIBBEH KROKETJES

Syrisch

Bij Sweet Damascus in de vind je kibbeh! Een beetje te vergelijken met een kroket, maar dan Midden-Oosters

Wij hadden nog nooit van kibbeh gehoord. Maar dit zijn ballen van een deeg van bulgur, fijngehakte uien, fijngemalen rund- of lamsvlees met kruiden uit het Midden Oosten, zoals kurkuma.



Hal 30 food court

toegevoegd. De deegballetjes worden gestoomd en dan geserveerd met een saus van yoghurt en een streepje peperolie (de warme olie waarin onder andere rode pepers zijn gefruit).

GELUKKIG VAN GÖZLEME

Turks

Bij Sultan worden de gözleme (plat brood) met de hand gemaakt en voor je neus gebakken en gevuld.

Elke streek of familie heeft z'n eigen beleg en bij ons is vooral pittige aardappel populair. Halverwege het bakproces wordt het brood dichtgeklapt en aan beide kanten knapperig afgebakken.



Hal 30 food court

De ballen worden vervolgens gefrituurd of in de oven gebakken. Je eet het met yoghurt en sla, soms in een broodje.

A close-up photograph of a woman's face in the background, looking towards the camera with a slight smile. In the foreground, she is holding a large, overflowing paper cup filled with a variety of food items. The cup is packed with golden-brown french fries, several pieces of fried chicken wings, and a generous amount of colorful M&M's candies. The background is softly blurred, showing what appears to be an indoor event space with other people and lights.

**Burgers & Wings
Hal 30 food court**

De Bazaar

MONTAGEWEG 35; 1948 PH BEVERWIJK
IEDER WEEKEND OPEN; GRATIS TOEGANG