



SMAAKROUTES

VAN AMSTERDAM

Suriname route



Ga op pad en ontdek de meest
duurzame en lekkere surinaamse
hotspots van onze stad

VAN
AMSTERDAMSE
BODEM ETEN WAT
DE STAD SCHAFT

Welkom

Onze stad staat bol van de leuke eettentjes en heeft honderden verschillende keukens en smaken om te ontdekken. Met de Smaakroutes van Amsterdam nemen wij je graag mee op pad langs adresjes die eruit springen. Omdat ze werken met producten en smaken samengesteld op van Amsterdamse bodem, duurzaamheid hoog in het vaandel hebben staan of lekker gezonde plantaardige gerechten serveren. In deze route tipt Chef Donovan Kraag welke Surinaamse lekkernijen je moet ruiken, zien én proeven.

Over Donovan

Donovan werkte 18 jaar geleden in Jamie Olivers eerste FIFTEEN in Amsterdam en leerde het vak als jong jochie bij Ricardo's in de keuken. Na een aantal jaren en verschillende keukens kreeg hij de kans om als Chef de Parti het restaurant van Hotel V aan de Nes in Amsterdam op te zetten.

Tegenwoordig werkt hij als zelfstandige chef en is hij binnenkort te zien in een kookprogramma. Hij kookt niet alleen ontzettend lekker, maar heeft ook een missie: teruggeven aan de stad. Het is zijn droom om ooit een eigen restaurant te hebben waar plek is om leerlingen op te leiden!



Lekker én vega(n) Surinaams eten? Het kan! Ga mee en ontdek de beste vega(n) Suri plekken in de stad_____

1 DE PANNENKOEKERIJ GANSI – CHEF ANGIE B

Amsterdam-Zuidoost

Geldershoofd 79, 1103 BG Amsterdam

Surinaamse street food met een stoere vrouw als chef. Bij Angie B proef je de liefde en de blijdschap terug in haar gerechten. Alle gerechten zijn in balans en één van mijn favorieten is haar vega Telo. De traditionele bakkeljauw/trie heeft ze vervangen door paddenstoelen en gebakken uienringen. En toch weet Angie B de Surinaamse flavors te behouden. Let op: Je moet bij de kinderboerderij midden op het plein zijn.



2 YEMAYÁ'S VEGAN CORNER

Amsterdam-Zuidoost

Reigersbos 3A, 1106 AP Amsterdam

Yemayá is het eerste vegan restaurant in Zuidoost. Martin, Merrel en Sharon koken er de lekkerste, volledig plantaardige, Surinaamse maaltijden en ze zetten zich in voor de community in Zuidoost. Bestel hier een broodje pom of tempheh, gekookte banaan met oker of Surinaamse bladgroenten. De pitabroodjes bereiden ze from scratch en serveren ze met de lekkerste vega vullingen. Hier krijg je geen spijt van dus ik zeg DOEN!



3 MIXED KITCHEN 020

Amsterdam-Zuidoost

Bullewijkpad 39, 1102 LB Amsterdam

Street food op hoog niveau! Leuk weetje; de bedenkers eten zelf geen vlees en hebben genoeg vega opties. Mijn favoriet? Fried rice met BBQ-topping. Fried rice koken lijkt simpel, maar de rijst zo mooi gaar krijgen en ook zo vol van smaak vereist vakmanschap!



SMAAKROUTES VAN AMSTERDAM

Naast deze vegatoppers zijn er nog genoeg andere overheerlijke plekken om van Surinaams eten te genieten

4 RICARDO'S

Amsterdam-Oost

Javastraat 47, 1094 HA Amsterdam

Dit is waar mijn liefde voor koken en goed eten is ontstaan. Als jong jochie mocht ik hier in de keuken helpen. Ricardo staat bekend om zijn Caribische keuken en hij werkt met ingrediënten rechtstreeks uit Suriname. Behalve de aardappelen, die zijn van Hollandse Bodem. Wat je hier absoluut moet eten is de maïspap. De volle smaak van melk, de roomboter, maïsmeel, en de ingeweekte boerenjongens, afgetopt met verse kaneel is een explosie in de mond. Een leuk weetje is dat eethuis Ricardo's de eerste is die de maïspap op Surinaams authentieke wijze hier in Amsterdam heeft geproduceerd. En de meeste ingrediënten halen ze bij lokale ondernemers in de straat.



5 WATERKANT

Amsterdam-West

Marnixstraat 246, 1016 TL Amsterdam

Hotter than Hot! Altijd vol, superdruk en een van de weinige plekken waar je koud Surinaams Parbo bier geserveerd krijgt. Een topper op het menu is de klassieke roti rol waar ze hun eigen twist aan geven. De smaken kloppen en de rotiplaat is écht goed van smaak. De rode uien op zuur breken de boel wat af en zorgen voor een minder vol gevoel na zo'n stevige hap. Hier zit ik graag in zomer met een Djogo!

6 WARUNG MARLON

De Pijp

Eerste van der Helststraat 55hs, 1073 AD Amsterdam

Bij Marlon's moet je zijn voor verse bakabana (volgens geheim recept). Lekker krokant van buiten en een perfect gerijpte banaan van binnen, mét een goede pindasaus en helemaal vega(n). Ideaal als middagsnack of zelfs bij het avondeten. Heb je langer de tijd? Geniet dan uitgebreid van hun Javaanse menu.

7 KEUKEN VAN LINN

Amsterdam-Zuidoost

Bullewijkpad 39, 1102 LB Amsterdam

Een warm welkom en een stukje Suriname in Amsterdam. Bestel hier een overheerlijke Saoto Soep. Deze soep is onmisbaar in de Surinaamse feestcultuur. De heldere, magische bouillon wordt gekookt met o.a. verse laos en sereh. Hij wordt makkelijk keer op keer aangelengd wanneer er onverwacht meer zoete inval verschijnt op het feest.

8 PAPA ASWA

Amsterdam-Zuidoost

Laarderhoogtweg 18, 1101 EA Amsterdam

Hier wordt Suriname geserveerd op een bord. De gerechten zijn gelinkt aan verschillende districten waar steeds weer andere kruiden en bereidingswijzen centraal staan. De aankleding is prachtig en het personeel hartelijk en warm. Aanraders zijn de handgemaakte cassavefrietten, heri heri bun, en masala bang-bang vis.

looproute 1 75 min

looproute 2 45 min

fietsroute 50 min

ou route 75 min



DONOVAN'S
SURINAAMSE
ZUURKOOI SUMMER
STYLE MAKEN?
Download hier het recept

Doe tips

FREE HERI HERI FOR ALL

Op 1 juli is Keti Koti en staan we stil bij de afschaffing van de slavernij in 1863. We herdenken de mensen die als onvrijen zijn gestorven én we vieren de verworven vrijheid. Een belangrijk onderdeel van de traditie is het eten van Heri Heri, wat 'helen' betekent. Het is een eenpangerecht dat bestaat uit aardvruchten zoals cassave, zoete aardappel, bananen, gebakken zoute vis (kabeljauw) en ei. Heri Heri werd gekookt door veel van onze tot slaaf gemaakte voorouders op plantages over de hele wereld. Om deze historische dag onder de aandacht te brengen serveer ik nu elke 1e juli, Heri Heri, gratis! Kijk op freeheriheriforall.com

LUISTERTIP

Wil je meer weten over Heri Heri en de achtergrond van het gerecht. Luister dan naar de podcast 'Het Voedselkabinet, aflevering 6'. Te vinden op spotify, apple podcasts en hetvoedselkabinet.nl

KWAKU FESTIVAL

Wat ooit begon als een voetbaltoernooi is uitgegroeid tot een van de grootste én lekkerste festivals van de stad. Gedurende de hele zomer kun je elk weekend genieten van alles wat Kwaku festival te bieden heeft. De food stands die je niet mag missen:

★ **OP ZOEK NAAR IETS VEGA'S?** Zorg dat je een goede bara scoort!

★ **BRADDA'S** - De naam zegt het al.

Dit zijn broers. En deze broers kunnen heel goed barbecuen. Er staat een mega lange rij, maar deze is echt de moeite waard.

★ **PATRICK'S BBQ** - Deze man is de smaak van kwaku! Ga voor de de mix grill en je proeft aan alles dat deze man echt liefde heeft voor wat hij doet. En: je bent geen Amsterdammer als je geen marinade van Patrick in je kruidenkast hebt.

SABI SURINAME TENTOONSTELLING IN TROPENMUSEUM

(t/m maart 2023 - wel even van tevoren reserveren via tropenmuseum.nl)

Honger naar meer informatie? Maak de Suri Route compleet met een bezoekje aan de tentoonstelling Sabi Suriname in het Tropenmuseum. Op verdieping -7 kom je alles te weten over Suriname, de band met Nederland en hoe Suriname met de wereld is verbonden.

VAN
AMSTERDAMSE
BODEM

Smaakroutes van Amsterdam is een initiatief van

Van Amsterdamse Bodem. www.vanamsterdamsebodem.nl

© @vanamsterdamsebodem  @VanAmsterdamseBodem