



MIXED
MENU

kiosk
kingsnest
wallpaper
avenue menu

PASTÉIS DE NATA

MET SINAASAPPEL OF CITROEN

- 3dl verse room
- 180 gr kristalsuiker
- 4 eierdooiers
- 2 vellen bladerdeeg
- 30 gr bloem
- kaneelpoeder
- 1/2 vanillestok
- zeste van 1 citroen
of sinaasappel

PASTÉIS DE NATA MET APPELSIEN OF CITROEN



— JOAQUIM EN NICOLE

Al 20 jaar wonen Joaquim en Nicole op Nieuwe Kempense bodem, maar de liefde voor Portugal zit in hun hart en nieren. Jaarlijks gaan ze voor een aantal maanden de Portugese zon opzoeken en zodra ze 'voet aan wal' zetten, is dit het eerste wat ze doen: een koffietje drinken met een pastéis de nata erbij. Deze heerlijke custardtaartjes zijn niet alleen geliefd in Portugal, maar ook wereldwijd bekend en gesmaakt. Een perfect dessert om met vrienden en familie te delen.

"ZODRA JE IN DE ALGARVE STREEK TERECHTKOMT, LOOP JE ZO DE CITRUSBOMEN TEGEMOET." VOOR TOERISTEN ZIJN DE CITRUSBOOMGAARDEN VAN PORTUGAL VAAK EEN AANTREKKELIJKE BEZIENSWAARDIGHEID. SOMMIGE BOERDERIEN BIEDEN RONDLEIDINGEN AAN WAAR BEZOEKERS KUNNEN LEREN OVER DE TEELT VAN CITRUSVRUCHTEN EN ZELFS DE VRUCHTEN KUNNEN PLUKKEN. VOLGENS NICOLE GAAT ER NIETS BOVEN DE SMAAK VAN EEN 'APPELSIEN' VAN PORTUGEESE BODEM.

Rol het bladerdeeg op en snijd het in kleine, gelijke blokjes. Doe de blokjes deeg in een vormpje en druk ze aan zodat ze een kommetje vormen. Meng de bloem in een kom met 1 dl room en roer stevig. Giet de rest van de room in een kookpot en voeg de zeste en vanille toe. Breng het mengsel op een laag vuur aan de kook en roer tot het wat dikker wordt.

Giet de warme room bij de bloem en klop met een garde de eierdooiers los in het mengsel. Doe alles vervolgens terug in de kookpot en laat het even doorkoken op een zacht vuurtje, terwijl je goed blijft roeren. Laat het mengsel daarna afkoelen. Vul de kommetjes met de afgekoelde vulling en bak de pastéis tot ze goudbruin en gaar zijn in een voorverwarmde oven op 220°C voor ongeveer 20 minuten.

Bom appetite!



LECSÓ

— 8 PERSONEN (1 GROTE POT)

- 1 kg gemengd gehakt
- 1 rode ui
- 5 witte uien
- 2 blikken tomatenstukjes (400 gr elk)
- 1 fles passata (500 gr)
- 140 gr geconcentreerde tomatenpuree
- 500 gr Poolse worst
- 3 rode en 2 groene paprika's
- groentebouillon
- bicarbonaat
- bieslook
- rozemarijn
- peterselie
- oregano

LECSÓ



— BEA EGYED

Bea woont al jaren in de wijk. Je ziet haar vaak fietsen, joggen of wandelen. Koken is een andere hobby van haar, hoewel ze zelden een recept volgt. Bea kookt op gevoel en proeft veel tijdens het bereiden. Lecsó, een traditioneel Hongaars gerecht, is een van de weinige dingen die nog herinneren aan haar Hongaarse roots. In de loop der jaren heeft Bea het recept verder ontwikkeld, waarbij ze Italiaanse, Poolse en Turkse invloeden heeft geïntegreerd.

“ELK JAAR GAAT DE HELE FAMILIE SAMEN OP WEEKEND. IEDEREEN KIJKT UIT NAAR DE EERSTE AVOND, WANT DAN HEB IK LECSÓ GEMAAKT. DE KINDEREN VISSEN GRETIG DE WORST ERUIT, MAAR OOK DE VOLWASSENEN GENIETEN ERVAN. DIT GERECHT STAAT IN ONZE FAMILIE SYMBOOL VOOR SAMENHORIGHEID, LACHEN EN GENIETEN.”

Bak het gehakt bruin in een pan. Haal het uit de pan en zet het even opzij. Snijd vervolgens de rode en witte uien in grove stukken en bak ze glazig in de pan waarin je het gehakt hebt gebakken. Doe de gebakken uien in een grote kookpot en voeg het gehakt toe. Zet de kookpot op een matig vuur.

Voeg de tomatenstukjes en de passata toe aan de kookpot. Snijd de Poolse worst in schijfjes en voeg deze toe aan de saus. Als de worst geen knoflook bevat, kun je verse knoflook aan de saus toevoegen.

Voeg een theelepel bicarbonaat toe aan de saus om het zure van de tomaten en de paprika's te verminderen. Voeg de geconcentreerde tomatenpuree en de groentebouillon toe aan de saus. Kruid af met bieslook, rozemarijn, peterselie, oregano,... en laat 30 à 45min sudderen. Roer regelmatig.

Snijd de paprika's in grove stukken en laat deze 10 minuten meekoken in de saus tot ze beetgaar zijn. Serveer de saus met (Turks) brood en eventueel rijst.

Jó étvágyat!



HONING KOEKEN

- 1,5 kg bloem
- 2 potten vloeibare honing (500 gr elk)
- 2 zakjes bakpoeder
- 1/2 glas olie
- 4 eieren
- 150 gr gepelde amandelen
- zeste van 1 citroen

HONING KOEKEN



— CLAUDIO

Claudio groeide op tussen de zoemende bijen en de geur van honing. Van zijn vader die imker was, leerde hij al jong hoe belangrijk deze kleine insecten zijn. Niet alleen voor hun familie maar ook voor de samenleving als geheel. Van zijn huisarts, dr. Zervas, die zelf ook bijen houdt, kreeg hij twee bijenkasten. Inmiddels is zijn passie uitgegroeid tot een uit de hand gelopen hobby met meer dan dertig bijenkasten en een bijenmobiel die hij inzet om kinderen in Genk de kennis van bijen bij te brengen. Ook de bijen op LABIOMISTA worden door Claudio verzorgd. Met zijn recept 'honingkoekjes' deelt Claudio zijn passie ook een beetje met ons.

"ALS DE BIJEN STERVEN, HEBBEN WE MAAR 4 JAAR TE LEVEN. "MEER DAN 70% VAN WAT WE ETEN OF VOEDEN AAN DIEREN, WORDT BEVRUCHT DOOR BIJEN" CITEERT CLAUDIO ALBERT EINSTEIN. HET IS BELANGRIJK DAT WE DEZE KENNIS EN LIEFDE VOOR BIJEN DELEN, VOORAL MET KINDEREN. ZE LEREN VANDAAG TE WEINIG OVER BIJEN EN DE NATUUR. IK WIL ME INZETTEN OM DIT TE VERANDEREN DOOR ANDEREN MIJN LIEFDE EN PASSIE VOOR DEZE BIJZONDERE STILLE WERKERTJES DOOR TE GEVEN."

Begin met het roosteren van de amandelen. Laat ze afkoelen voordat je ze grof hakt.

In een kom meng je de eieren, honing en citroenzeste goed door elkaar. Voeg vervolgens geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe en roer alles goed door.

Smeer je handen in met olie en kneed het deeg tot het soepel is. Rol het deeg uit tot twee worsten en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze lichtjes plat.

Bak de worsten ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180° C. Laat ze daarna uit de oven afkoelen en snijd ze in stukken van ongeveer 1,5 cm.

Plaats de stukjes opnieuw op de bakplaat en bak ze nog eens 20 minuten op 160° C. Laat de stukken afkoelen en geniet van deze heerlijke lekkernij!

Buon appetito!



MSEMMEN

— 8 STUKS

VOOR HET DEEG:

- 400 gr bloem
- 100 gr fijne griesmeel
- 1/2 tl gedroogde gist (of bakpoeder)
- 1 tl zout
- 250–280 ml lauwarm water

EXTRA:

- 50 ml zonnebloemolie
- 50 gr roomboter, gesmolten
- extra griesmeel
- honing

MSEMMEN



— AICHA

Aicha brengt de warmte en smaken van de Marokkaanse zon midden in de wijk. Als moeder van twee prachtige dochters, leeft ze met een open blik naar de wereld en open armen naar iedereen die het nodig heeft. Aicha is een verbindende kracht in de buurt. Ze staat stevig en vastberaden in haar schoenen en zet zich actief in voor het jeugdhuis van Gigos. Met stralende glimlach en ondeugende blik verwent ze je openhartig en belangeloos met warme thee, tanjine of omelet. Haar positieve energie is aanstekelijk en maken haar onmisbaar in de wijk.



AICHA MAAKT REGELMATIG DEZE TRADITIONELE MAROKKAANSE PANNENKOEKJES VOOR FESTIVITEITEN IN DE WIJK: HET JAARLIJKSE BUURTFEEST, DE IFTARAVONDEN BIJ GIGOS OF DE JONGEREN-PROJECTEN OP LABIOMISTA. IEDEREEN KENT ZE INMIDDELS, EN ZE WORDEN KEER OP KEER MET VEEL SMAAK GEGETEN. TIJDENS DEZE GELEGENHEDEN ZIE JE AICHA MET EEN AUTHENTIEKE MAROKKAANSE THEEPOT, WAARBIJ ZE MUNTTHEE, ZOALS HET HOORT, VANAF GROTE HOOGTE INSCHENKT.

Meng de bloem, griesmeel, zout en de bakpoeder (of gedroogde gist) in een kom. Giet het water er in stappen bij en kneed het deeg op middelhoge snelheid gedurende 3-5 minuten tot een soepel deeg. Dek het deeg af en laat het 30 minuten rusten.

Giet vervolgens de zonnebloemolie bij de roomboter en mix dit even. Vet je handen in met het zonnebloemolie/roomboter mengsel en verdeel het deeg in gelijke bolletjes. Dek het deeg af en laat het 15 minuten staan. Druk daarna het bolletje deeg vanuit het midden plat tot een ronde plak. Besprenkel het deeg met het zonnebloemolie/roomboter mengsel en strooi er wat griesmeel bovenop.

Vouw de onderzijde en de bovenzijde naar het midden en vouw vervolgens de rechter- en linkerkant van het deeg naar het midden tot een vierkant pakketje. Besprenkel het deeg opnieuw met het zonnebloemolie/roomboter mengsel en zet het apart. Werk op dezelfde wijze de rest van het deeg af.

Verwarm vervolgens de koekenpan voor. Druk het ingepakte deegpakketje uit tot een vierkant en plaats het voorzichtig in de koekenpan. Bak de 'msemmen' op middelhoog vuur aan beide kanten mooi goudbruin in 3-5 minuten. Leg de gebakken msemmen op een bord en dek ze af met een theedoek, zodat ze warm en zacht blijven. Serveer ze met wat honing.

Besaha!



SCRIPPELLE 'MBUSSE DI TERAMO

HARTIGE PANNENKOEKJES IN BOUILLON

VOOR DE KIPPENBOUILLON:

- 1 selderij
- 1 hele soepkip
- 1 ui
- 2 wortelen
- 2 aardappelen
- 1 prei
- 1,5l water

VOOR DE HARTIGE PANNENKOEKJES 'DE SCRIPPELLE':

- 1 ei per persoon en 2 afgestreken eetlepels bloem per ei
- 1 el olijfolie
- 1 glas water per ei
- parmezaanse kaas

SCRIPPELLE 'MBUSSE DI TERAMO HARTIGE PANNENKOEKJES IN BOUILLON



TERAMO STAAT BEKEND OM ZIJN HEERLIJKE STREEKGERECHTEN. SCRIPPELLE 'MBUSSE. "DE HARTIGE PANNENKOEKJES, GESERVEERD IN BOUILLON, ZIJN PERFECT VOOR DE KOUDERE MAANDEN, MAAR VOLGENS ALIDA EN FLAVIO GAAT EEN KOM SCRIPPELLE ER ALTIJD WEL IN." HET BRENGT DE WARMTE EN GEZELLIGHEID VAN DE FAMILIE UIT ITALIË ZO NAAR NIEUWE KEMPEN IN GENK. JE HEBT GEWOON JE ZINTUIGEN TE VOLGEN.



— ALIDA & FLAVIO

Sinds hun twintiger jaren wonen Alida en Flavio Di Marco in Nieuwe Kempen. De liefde voor hun thuisland Italië en de prachtige streek Abruzzo zit diep geworteld in hun leven, werk en verhalen. Al 25 jaar is Flavio voorzitter van de Associazione Abruzzese Del Limburgo, een eerbetoon aan zijn afkomst uit de provincie Teramo.

Zijn alerte ogen glinsteren wanneer je in zijn verhalen meereist naar de adembenemende natuurlijke schoonheid van Abruzzo in het midden van Italië. De Gran Sasso berg, vertaald als 'grote steen', is volgens Flavio de absolute parel van Abruzzo. "Vanuit bepaalde hoeken lijkt het op het profiel van een slapende vrouw, compleet met een neus, lippen en een kin," vertelt hij met een fiere glimlach.

Schil de aardappelen en snijd vervolgens alle groenten in stukjes. Doe ze samen met water in een pan om de bouillon te maken en laat deze minstens 30 minuten goed trekken. Terwijl de bouillon pruttelt, klof je de eieren los met olijfolie en bloem, en verdun je het beslag met één glas water per ei. Vet een pan in met olie en giet het beslag er beetje bij beetje in met een soeplepel, zodat je dunne scrippelle krijgt. Bak ze op laag vuur en laat ze vervolgens afkoelen.

Zeef de bouillon zodat er geen groenten meer in zitten en zorg ervoor dat deze goed warm blijft. Neem de afgekoelde scrippelle en bestrooi ze royaal met parmezaanse kaas voordat je ze oprolt. Leg ze in een diep bord en giet de geurige bouillon erover.

Als extra bijgerecht pluk je het vlees van de soep- kip uit elkaar met twee vorken en meng je het met de gekookte aardappelen. Voeg een scheutje olie, peper, zout en een klein beetje azijn toe om het op smaak te brengen. Serveer dit bij de scrippelle en geniet van een eenvoudige, maar smaakvolle maaltijd.

Buon appetito!



TOM KHA KAI SOEP

— 2 LITER

- 
- 1 rode peper (of meer naar wens)
 - 6 limoenblaadjes
 - 1 el tamarinde
 - 50 gr verse laos (galanga)
 - 1 limoen
 - 3 stengels citroengras
 - kokosbloemsuiker
 - 1 l kokosmelk
 - vissaus
 - 1 tros oesterzwammen
 - kippenbouillon
 - 1 soepkip
 - 1 prei
 - 3 wortel
 - 1 courgette
 - jasmijnrijst

Optioneel:

- koriander
- chilipasta
- lenteuitjes
- peterselie

TOM KHA KAI SOEP



NAAST HAAR EIGEN CULINAIRE EXPERIMENTEN DEELT NOEN HAAR KENNIS EN PASSIE VOOR KOKEN IN WORKSHOPS. EEN VAN DE GERECHTEN DIE HAAR LIEFDE VOOR DE THAISE KEUKEN PRACHTIG VERBEEDEN, IS TOM KHA KAI. DEZE GEURIGE EN ROMIGE KIPPENSOEP, VOL KOKOSMELK, CITROENGRAS, LAOS EN LIMOENBLAADJES, VERWARMT ZOWEL LICHAAM ALS ZIEL. HAAR ZELFGEKWEekte OESTERZWAMMEN KRIJGEN EEN HEERLIJKE PLEK IN DEZE HARTVERWARMEnde SOEP, EEN PERFECT VOORBEELD VAN HOE ZE TRADITIONELE THAISE SMAKEN COMBINEERT MET HAAR EIGEN CREATIVITEIT.

— NOEN TAWAPEE

Noen, van Thaise afkomst, bruijt van energie en passie voor de keuken van haar thuisland. In de zomer vind je haar vaak in de Halalwagen op Nomadland waar ze de buurt laat smullen van de authentieke oosterse smaken. Net als haar, komen haar gerechten altijd met een snuffje pikante kruiden en een flinke lepel liefde! Gedreven door haar nieuwsgierige, leergierige hoofd deed ze mee aan de workshop oesterzwammen onder leiding van Chido Govera in samenwerking met Mixed Menu Kiosk en LABIOMISTA. Haar liefde voor koken en kweken is duidelijk aanstekelijk — dochter Thaimoun is dol op de oesterzwammen.

Breng ongeveer 2 liter kippenbouillon aan de kook. Plet intussen de citroengrassen en snijd ze in stukjes van een halve centimeter. Verwijder de harde steel van de citroenblaadjes en kneed de tamarinde in een beetje water om de smaak vrij te laten komen. Snijd de rode peper fijn en schil de wortelen, waarna je ze raspt. Snijd de prei en courgette in kleine stukjes en de zachte delen van de laos in dunne schijfjes.

Hak de kip in stukken en voeg deze toe aan de kokende bouillon. Doe er de aroma's bij: de tamarinde, laos en citroenblaadjes. Schenk drie eetlepels vissaus in de pan en laat de smaken goed intrekken. Scheur de oesterzwammen in dunne reepjes en voeg ze samen met de prei, courgette, wortelrasp en fijngesneden rode peper toe aan de soep. Giet vervolgens de kokosmelk erbij en roer goed door. Breng de soep verder op smaak met een grote lepel kokosbloesemsuiker.

Snijd de limoen doormidden en knijp het sap uit boven de soep voor een frisse toets. Terwijl de soep langzaam verder kookt, bereid je de rijst volgens de instructies. Serveer de geurige soep samen met de rijst en werk af met fijngesneden lenteuitjes, koriander, peterselie en eventueel een lepelje chilipasta naar smaak.

ทานให้อร่อยนะ

