

HET  
FOOD  
TRUCK  
KOOKBOEK

SPECTRUM





## INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD

9

## KICK-OFF

### IN DE TRUCK BIJ

DE WENTELTEEFJES 14  
Chutneyteefje mango-appel

RENZO'S ON WHEELS 18  
Focaccia met vijg, geit en culatello

JUST SAY CHEESE 20  
'Just say Cheese'-burger

WURST & CO 24  
Wurst-baconbagel

ALLEGAARTJE 26  
Pajeon - Koreaanse pannenkoeken

FRUITLAND 28  
The green machine

### IN DE TRUCK BIJ

IN BESLAG GENOMEN 30  
Churros con chocolate

ZIJPE STIJL SEAFOOD 36  
Scheermessen van de houtskoolgrill

TAKO YAKI 38  
Takoyaki à la Poffernier

KOK AU VAN 40  
Steaktortilla

### IN DE TRUCK BIJ

JOERI TANDOERI 42  
Kip Tandoeri

PUZZLES 48  
Bangkok summer rolls

O'TENTIC 50  
Piadina à la O'tenti'C

SATÉ-MAN 52  
Saté Tomohon

CRÊPE CENTRAAL 54  
Amaretto-chocoladecrêpes

## LUNCHTIJD!

## ANTI-MIDDAGDIP

**KREEFT & CO** 60  
Fruits de mer

**MISTER MAISGUY** 62  
Mexican corn

**DE MICROBAR** 64  
Insect spring rolls

**WIJNPROEVERIJ** 68  
Wijnsuggesties

**MENEER TEMAKI** 72  
Mr Temaki-style yakitori

**MONSIEUR CROQUETTE** 74  
Croquette van pastinaak en oude Stolwijker

**PASS THE PEAS** 76  
Bananaketchup

### IN DE TRUCK BIJ

**IK SMELT VOOR JOU** 78  
Variegato van biologisch yoghurtijs en vijgen

**DE DAMES VAN HET VERBODEN FRUIT** 82  
Brazilian lemonade

**GEFLIPT KIPPEN** 90  
Geplukte kip

**GROTE BBQ** 92  
Kabeljauwhaas op een spiesje van sereh

**MISTER HAPJE** 96  
't Stoofvlees van Browns Bear

### IN DE TRUCK BIJ

**STACKS** 98  
Crab cake stacks

**TATERS AND TOPPINGS** 102  
Roasted pork belly met gepofte aardappel

**VLEESCH NOCH VISCH** 104  
Couscous met gegrilde groenten

**WOOD PIZZA** 106  
Wood pizza

**THE BEEF CHIEF** 110  
The beef chief's kimchi

**CURRYUP!** 112  
Tikka Bombay chicken

## GROTE TREK

## KEEP GOING!

**KOFFIEKEVER** 118  
Net-even-anders latte

**MADAME COCOS** 122  
Kokoscakejes met pure chocola

**L'AUBERGINE CARAVAN** 124  
Sexy small bites met auberginesalade

**BAKBLIK** 126  
Champignons in bierbeslag met tzatziki

**AMERICAN FOODTRUCK** 130  
American style BBQ hotdog

**DE PIEPER MOBIEL** 132  
Mexican kapsalon

### IN DE TRUCK BIJ

**INDY TRUCK** 134  
Muay Thai Chicken

**COCKTAILMENU** 138  
Shake it

**I LOVE SURIFOOD** 142  
Bara belegd met kip masala

## EEN RECEPT VAN

## RENZO'S ON WHEELS

## Focaccia met vijg, geit en culatello

*Focaccia is Italiaans brood, deelbaar en leuk om te maken. Hoe lekker is het niet om in een homp deeg te wroeten? Daarnaast eet je een focaccia zelden in je eentje en creëer je hiermee niet alleen een maaltijd, maar ook een herinnering.*

..... voor 1 brood een bereidingstijd van 1 uur en een rijstijd van 1 uur en 40 min. ....

## ZO MAAK JE HET

Zeef de bloem in een grote kom en roer het zout erdoor. Meng de gist met 150 ml lauwwarm water en voeg vervolgens de olijfolie toe. Meng het gismengsel door de bloem en vorm tot een mooie deegbal. Bestuif je handen en het werkvlak met tarwebloem en kneed het deeg gedurende 10 minuten tot je een lekker soepel deeg hebt dat niet plakt. Het deeg is klaar wanneer het terugveert als je het aanraakt.

Vet een kom in met wat olijfolie en leg het deeg erin. Zorg ervoor dat het deel van de kom dat door het deeg wordt geraakt goed ingevet is, zodat het deeg niet aan de kom vastplakt. Laat nu het deeg onder een vochtige doek 1 uur rijzen, of tot het is verdubbeld in volume.

Schuif het deeg voorzichtig op een ingevette bakplaat. Druk met je vingertoppen kuiltjes in het deeg en besprenkel de bovenkant met wat olijfolie. Druk de blaadjes rozemarijn helemaal in het deeg. Zorg dat het deeg de kruiden goed bedekt, anders verbranden ze straks in de oven. Laat het brood vervolgens nog 40 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak opnieuw voorzichtig kuiltjes in de bovenkant en besprenkel het brood met olijfolie. Strooi er grof zeezout naar smaak overheen. Beleg het brood met de culatelloham, de geitenkaas en plakjes vijg. Bak de focaccia in 20-25 minuten gaar. Serveer het brood met wat rucola en de vijgenbalsamico ernaast.

## DIT HEB JE NODIG

**250 g** tipo 00 bloem

**1 tl** zout

**½ zakje** gedroogde gist of 8 g verse gist

**2½ el** extra vergine olijfolie, plus extra tarwebloem (tegen plakkende handen)

**paar takjes** rozemarijn, blaadjes geplukt grof zeezout

**4** vijgen, in plakjes

**150 g** geitenkaas, in blokjes

**100 g** dingesneden culatelloham (speciaalzaak)

OM TE SERVEREN

rucola

vijgenbalsamico (speciaalzaak)



## MINI BIO

*Karlijn Witteveen is gek op eten om te delen. Vanuit de mobiele keuken in haar Citroëntruck uit 1963 serveert zij dan ook deelbare zaken.*

*'Onze inspiratie komt grotendeels uit Italië, maar we kijken ook naar nieuwe smaakcombinaties, zoals rauwe pompoensliertjes met parmaham en ricotta,' vertelt Karlijn. Waarom het truckersbestaan zo leuk is, is makkelijk uitgelegd. 'Omdat de focus op slechts een klein aantal gerechten ligt, kun je deze helemaal perfectioneren. Over elk ingrediënt is nagedacht.'*

### TIP

VOOR EEN WAT PITTIGERE BITE KUN JE DE FOCACCIA OOK BELEGGEN MET SALAMI CALABRESE, PESTO, MOZZARELLA EN WAT CHILI.





## HOE HET BEGON

*Werkend in de techniek, ontbrak het Selwyn Maan aan frisse buitenlucht. Ook wilde hij graag wat meer onder de mensen zijn. Het gemis werd hem te veel en goede herinneringen aan een temakeria, die hij ooit in Rio de Janeiro tegenkwam, brachten hem op een idee. Een temakeria serveert temaki, handgerolde hoorntjesvormige sushi. Toen een vaste restaurantlocatie te duur bleek, haalde zijn zakenpartner Querijn Hollemans hem over om een foodtruck te beginnen. Het was even wennen, al die gasten die met hem meekijken terwijl hij sushi rolt, maar nu is het alleen maar een extra pluspunt.*

*'Ik houd er van als ik contact heb met mijn klanten. Hun feedback is essentieel voor mijn motivatie en het concept.'*



## EEN RECEPT VAN

# MENEER TEMAKI

## Mr Temaki-style yakitori

*Dit recept voor yakitori (gegrilde kip) is ontstaan toen Selwyn op zoek was naar een gerecht om hun temakisushi te complementeren. In vergelijking met sushi is yakitori, gemaakt met vuur, rook en hete kip, van een totaal andere wereld.*

voor 4 personen een bereidingstijd van 40 min.

### ZO MAAK JE HET

Doe de chilipepers, knoflook en gember samen met de sojasaus, de rijstwijn, de suiker en het zout in een blender. Maal op de pulsstand tot een glad geheel. Heb je geen pulsstand, zet de blender dan in een lage stand en verhoog nu en dan kort naar maximaal.

Giet het mengsel in een steelpan en verwarm de saus tot circa 70 °C (controleer indien gewenst met een keukenthermometer). Je zult merken dat nu de oliën vrijkomen. Haal de pan van het vuur en laat de yakitorisaus afkoelen.

Week intussen de prikkers in koud water; dit voorkomt dat ze straks verbranden op de grill. Rijg het vlees op de prikkers.

Steek de grill aan en laat de kipspiesen op de grill mee opwarmen. Bestrijk ze zodra het vlees wit is geworden met de yakitorisaus. Probeer zoveel mogelijk dunne lagen aan te brengen. Houd ze vanaf nu goed in de gaten, want de saus verbrandt snel. Test of de kip gaar is door erin te knijpen. De kip moet zo stevig voelen als de muis van je hand wanneer je je duim en wijsvinger stevig op elkaar houdt. Bestrooi de spiesjes met wat sesamzaad en bieslook.

### DIT HEB JE NODIG

- 2** lombok- of rode chilipepers
- 2** tenen knoflook
- 20 g** verse gemberwortel
- 120 ml** sojasaus
- 60 ml** Japanse zoete rijstwijn (mirin)
- 80 g** suiker
- 1 tl** zout
- 800 g** kippendijenfilet, in blokjes van 3 cm

### OM TE SERVEREN

sesamzaad  
fijngeknipte bieslook

### EXTRA NODIG

blender,  
evt. keukenthermometer  
yakitori- of satéprikkers  
houtschoolgrill