

Jonneke de Zeeuw

ALL  
YOU  
CAN  
EAT

DÉ NIEUWE  
EETGIDS VAN  
NEDERLAND  
MOONCAKE

120 eetculturen  
450 adressen & tips

VOORWOORD 6  
TOPLIJSTJES 10

---

# 01 NOORD-NEDERLAND 15

---

DRACHTEN 17 • LEEUWARDEN 17 • GRONINGEN 18 • NIEHOVE 27 • ASSEN 27 •  
ROLDE 28

---

# 02 MIDDEN-NEDERLAND 33

---

ARNHEM 35 • GIESBEEK 37 • NIJMEGEN 38 • WAGENINGEN 40 • ALMELO 41 •  
DEVENTER 42 • ENSCHEDE 48 • ZWOLLE 52 • ALMERE 54 • AMERSFOORT 54 •  
UTRECHT 55

---

# 03 AMSTERDAM 69

---

# 04 ROTTERDAM 153

---

# 05 NOORD-HOLLAND 209

---

AMSTELVEEN 211 • ALKMAAR 213 • BEVERWIJK 217 • BLOEMENDAAL 218  
HAARLEM 219 • HILVERSUM 223 • UITHOORN 224 • IJMUIDEN 224

---

# 06 DEN HAAG 227

---

# 07 EINDHOVEN 253

---

# 08 ZUID-NEDERLAND 269

---

BARENDRECHT 271 • DELFT 271 • DORDRECHT 273 • LEIDEN 274  
SCHIEDAM 275 • ZOETERMEER 275 • BREDA 277 • DEN BOSCH 280 • GRAVE 281  
TILBURG 282 • UDEN 284 • UDENHOUT 286 • HULST 286 • OOSTBURG 292  
VLISSINGEN 293 • MAASTRICHT 293

---

EETCULTURENREGISTER 298  
BEGRIPPENLIJST 300

DANKWOORD 318  
BRONNENLIJST 320



# VOORWOORD

*All You Can Eat* is het bewijs dat er culinair gezien geen betere tijd geweest is om in Nederland in leven te zijn dan nu. Ik roep al een paar jaar dat ons culinaire landschap aan het ontploffen is en dat is allang niet meer alleen een randstedelijk verhaal. Maar toen ik maanden achtereen, bakso voor bakso en kunafeh voor kunafeh door Nederland reisde, stond zelfs ik versteld over hoe wijdverbreid en goed het is geworden. Het leverde 450 adressen op die je moet bezoeken voor je deze planeet weer verlaat en daarmee 120 verschillende eetculturen. Allemaal in dit piepkleine landje.

Nederland is geen culinaire woestijn meer: door de Nederlandse geschiedenis, migratie, welvaart, internationale handel, internet, expats, makkelijk kunnen reizen en de grootste haven van Europa heeft het meer te bieden dan de meeste mensen denken.

Naast de beschrijvingen van alle restaurants, eethuisjes, toko's, marktkramen en patisserieën lees je ook verhalen over wat je moet (w)eten van de verschillende eetculturen. Want hoe komt het dat Eindhoven het beste Indiase restaurant van Nederland heeft? Waarom eet je zo goed Libanees in het oosten van dit land? En ook: wat doet de nieuwe ultradiverse generatie en waar proef je dat?

Een cultuur is nooit af en zolang dit land bestaat zal die blijven veranderen. En ik beschreef het al in mijn culinaire pamflet *All inclusive aan de keukentafel*: daar hoort ook bij dat we dingen van elkaar overnemen, dat we ons door elkaar laten beïnvloeden opdat we ons steeds meer thuis gaan voelen bij elkaar. Als we allemaal op ons eigen eiland blijven zitten, groeien we niet samen verder. Hopelijk zorgt *All You Can Eat* ervoor dat steeds meer mensen steeds vaker uit hun culinaire comfortzone stappen. Of je nu volbloed tatta bent, roots in Ghana hebt of zes landen door elkaar bent. Roti voor roti, plantain voor plantain. Elke hap telt, totdat niemand meer die ander is.

Liefs,

***Mooncake aka Jonnie cake***

Queen of culinary treasures



Word lid  
van de  
nieuwsbrief.



Ga mee op  
Mooncake-  
foodtour.

Of ga naar [mooncake.nl](https://mooncake.nl)



# NOORD-NEDERLAND



---

WHERE'S THE FOOD **16** • FRIESLAND **17** •  
GRONINGEN **18** • DRENTHE **27**

# WHERE'S THE FOOD?



## NOORD-NEDERLAND

Groningen, de metropool van het noorden, is culinair gezien volop in beweging. Dankzij de familie Kemmoun begint de Folkingestraat steeds meer op een Little Algeria te lijken. Je ontbijt er met garantita (stevig Algerijns streetfood) en iced koffie met dadelsiroop (blz. 19) en doet er je boodschappen bij de leukste kruidenier van Nederland (blz. 21). Als je geluk hebt heeft-ie Algerijnse dadels die nog aan de tak zitten en de perfecte balans houden tussen vers en gedroogd fruit. Dan is er ook nog het beste Libanese restaurant van het noorden dat de heerlijkste kibbeh maklyeh van Nederland maakt en waar je alle mezzes van het menu blind kan bestellen. In de noordelijke metropool proefde ik ook een Perzisch gerecht dat me spontaan deed applaudisseren: Raaze anne (oma's geheim). De stad ligt vlak bij Duitsland en de universiteit trekt internationale studenten aan en ook dat doet wat met het eten. Je doet er boeiende boodschappen (blz. 26) en er is allerlei fantastisch streetfood verkrijgbaar. Antilliaanse wolken van johnny cakes bijvoorbeeld (blz. 26), Venezolaanse arepa die voor je neus vers uit de olie gevist en gevuld wordt (blz. 20), Chinese jianbing en cheeze tea (blz. 22), Koreaanse tteokkochi (gegrilde kaas op een stick overgoten met gecondenseerde melk) en gilgeori toast. En dan heb ik de typisch Groningse eierbal nog niet eens genoemd (blz. 18 en 19). En het blijft niet bij Groningen. In Leeuwarden maakt een vakman Syrische patisserie (blz. 17). Bij het noordelijkste adres in dit boek eet je biologisch Indonesisch in een herberg in een lieflijk dorpje. In Assen eet je onder andere Soedanees, Iraakees, Tunesisch en Macedonisch. Leuk te combineren met het Drents museum, voor wie niet in de buurt woont. En het nabijgelegen Rolde heeft een Sri Lankaans restaurant waar je culinaire verzoeknummers in kan dienen. De tijd dat het qua eetculturen vooral in de Randstad te doen was ligt achter ons.

## **POOLS, OEKRAÏENS & MEER**

# **APPELTAART, HOLUBTSI & BLINI MET CHAMPAGNE**

Omdat eten uit Oost- en Centraal Europa onder veel Nederlanders een niet-kloppend imago heeft, licht ik een aantal van deze keukens hier uit. Ik gooi daarbij allerlei landen op een hoop, wat eigenlijk een schande is, want hoewel sommige keukens best op elkaar lijken, hebben al deze landen een eigen eetcultuur met bijbehorende unieke gerechten. Ik doe het toch, omdat deze keukens er in Nederland wel zijn, maar niet in groten getale. Oost- en Centraal-Europeanen zijn om verschillende redenen en in verschillende jaren naar Nederland gekomen en komen dat nog steeds. Door oorlog bijvoorbeeld, vervolging, voor werk, de liefde, politieke redenen of een hang naar avontuur.

### **CULINAIR POLEN**

De Poolse community is de grootste Centraal-Europese community in Nederland. De afgelopen jaren zijn er door heel Nederland Poolse supermarkten geopend (blz. 87 en 102) en hier en daar een Pools restaurant of eethuis, zoals Klein Zakopane (blz. 37), Peper & Zout (blz. 293), en Karczma Polski Stół (blz. 232). De Poolse keuken heeft het imago van veel zware gerechten met vlees en dat klopt deels, maar er is meer. Tijdens het communisme was veel voeding in Polen slecht verkrijgbaar en waren er vooral lang houdbare producten te vinden, zoals eten uit blik. Restaurants waren erg duur. Wel bestond er een undergroundnetwerk van foodies die elkaar aan verse groenten,



goed vlees en ander lekkers hielpen. Na het communistische tijdperk was er eerst een enorme hang naar westers eten en keek men zelfs een beetje neer op Poolse specialiteiten. In de jaren '90 kwamen de westerse fastfoodrestaurants op en ook Franse en Italiaanse restaurants (wel met een Poolse twist want: zware sauzen) maakten hun intrede. Toen de economie in Polen uiteindelijk groeide, openden er steeds meer restaurants en ging men de eigen Poolse keuken weer waarderen. Inmiddels winnen Poolse voedselproducenten internationale prijzen voor hun gefermenteerde honing en oscypek – een gerookte kaas van gezouten schapenmelk. Huisgemaakte Poolse jam, conserven en sauzen worden steeds vaker op de markt verkocht en kleinschalige boerderijen maken speciale soorten biologische worst en andere vleesproducten. Dit soort (verse) producten met weinig gekke toevoegingen is ook verkrijgbaar in allerlei Poolse supermarkten in Nederland. En bij Armeense, Russische en andere Oost-Europese supermarkten met Slavische producten (Vjatka bijvoorbeeld, blz. 26). Als mensen eenmaal gewend zijn aan de kwaliteit van veel zelf oogsten en thuis maken, willen ze niet meer anders.

## OEKRAÏENS IN NEDERLAND

Oekraïne staat sinds lange tijd onder invloed van andere culturen en dat zie je uiteraard terug in de keuken. Zo zijn er Poolse en Hongaarse maar ook Turkse invloeden te ontdekken in de gerechten. Er wordt lokaal en duurzaam gekookt; er wordt namelijk weinig weggegooid. Het land wordt ook wel de broodmand van Europa genoemd omdat er, tot voor kort, veel tarwe en rogge geproduceerd en gegeten werd. Het land staat ook bekend om zonnebloemen en paddenstoelen, aardappelen en bieten komen veel voor in gerechten. Borscht, de beroemde bietensoep, is zo wat het nationale gerecht maar wordt wel direct opgevolgd door varenyky (dumplings) en holubtsi (koolrolletjes met veel dille die doen denken aan Palestijnse malfouf). En goeie en verschillende soorten zure room zijn van belang. De Oekraïense community in Nederland ontstond rond 1945. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werden Oekraïense vrouwen tewerkgesteld in Duitsland. Daar kwamen ze Nederlandse mannen tegen en aan het eind van de oorlog werd er getrouwd. Een groep Oekraïense mannen hielp na de oorlog met de wederopbouw van Nederland in Twente en Rijnmond. De tweede golf kwam in de jaren '90 op gang door de val van de Sovjet-Unie.

Er is geen specifieke regio in Nederland waar veel mensen met Oekraïense roots wonen. De derde migratiegolf is nu gaande en heeft ervoor gezorgd dat er op dit moment tussen de 70.000 en 80.000 mensen met Oekraïense roots in Nederland wonen. Het eerste Oekraïense restaurant van Nederland is ook een feit: Eten bij Tanja (blz. 281). Ook andere Slavische keukens in Nederland zijn erg zeldzaam. Sinds kort is er een erg goed **Bosnisch** eetcafé in Tilburg, Klopa (blz. 287). In Zwolle runt een familie een **Armeense** marktkraam (blz. 56) en een geweldige bakkerij en delicatessenzaak (blz. 52). **Hongaars** homefood vind je bij Rotterdam Magyar Bolt (blz. 193) en voor vers **Litouws** eten kun je bij Sunny Side (blz. 138) terecht. **Georgisch** eet je bij Suhumi (blz. 240) en **Russische** soep en zalmkoeken in het weekend bij Nika Ru (blz. 185). Voor blini met champagne ga je naar Blin Queen (blz. 84). Kijk vooral ook in het eetculturenregister voor nog meer Oost-Europese keukens.

---

## TOKO MELATI

📍 Gedempte Zuiderdiep 126 | 9711 HM Groningen | 050 312 9886 | [toko-melati.nl](http://toko-melati.nl)

📍 toko-melati

🕒 **Openingstijden** ..... ma: 12:30 – 18:00 | di t/m vrij: 9:00 – 18:00  
za: 9:00 – 17:30 | zo: gesloten

**INDONESISCH – INDISCH** ..... supermarkt

📍 ..... **Vega • Vegan • Halal (opties) • Geen alcohol**

Ze verkopen hier jerrycans kecap van zes liter en dat op zich is al genoeg reden om in dit boek te komen. De toko bestaat al vijftig jaar. Je kan er terecht voor Indonesische, Thaise, Surinaamse, Japanse, Chinese of Koreaanse producten. Verse groenten zoals okra, labu siam, sopropo en verschillende soorten pepers. Een koeling met allerlei zoete en hartig snacks. En de vriezer is ook leuk, daar vond ik onder andere ikan pepesan, manado en bungkus. En ook: heel veel bapao's en lempers. En, er is een schap met woks, stoompannen, deegpersen, tjobeks en rijstkokers in pasteltinten.

## VJATKA

📍 Nieuweweg 19 | 9711 TB Groningen | 050 526 6201 | [russischewinkel.nl](http://russischewinkel.nl)

📍 russianshopvjatkagroningen

🕒 **Openingstijden** ..... ma: gesloten | di t/m vrij: 11:00 – 18:00  
za: 10:00 – 17:00 | zo: gesloten

**RUSSISCH – GEORGISCH – ARMEENS – ROEMEENS – POOLS – SLOVEENS – SERVISCH –**

**KROATISCH – MOLDAVISCH – LITOUWS** ..... bezorgen supermarkt

📍 ..... **Vega • Vegan • Halal (opties)**

★ **Bijzonderheden:** waarschijnlijk de enige Russische/Oost-Europese delicatessenzaak in de regio.

In de winkel van Olga en Vita kun je terecht voor allerlei Russische en Oost-Europese boodschappen en delicatessen. Roggebrood uit Litouwen, zonnebloempittenhalva, zoete en hartige pelmeni, koekjes, chocolade en Moloko gecondenseerde melk. Die laatste wordt gebruikt voor in de koffie of om de Litouwse cake tinginys (een soort chocoladesalami) mee te maken. Naast eten en drinken worden er ook boeken, magazines, servies en matroesjka's verkocht. Je boodschappen kunnen in de regio bezorgd worden.

## YVETTE'S KITCHEN GROONCHI

📍 Oosterstraat 28 | 9711 NV Groningen | 06 274 96076

[yvettes-kitchen.nl/site/nl/groningen.php](http://yvettes-kitchen.nl/site/nl/groningen.php)

📍 @yvetteskitchenwof

🕒 **Openingstijden** ..... ma: gesloten | di: 14:00 – 20:00 | wo t/m do: 13:00 – 20:00  
vrij: 13:00 – 20:30 | za: 13:00 – 21:00 | zo: 13:00 – 20:00

**CARIBISCH – DOMINICAANS – ANTILLIAANS – VENEZOLAANS** ..... bezorgen eethuis

📍 ..... **Vega • Vegan • Halal (vlees)**



V.l.n.r.: **Mr. Wang**: Sichuan Restaurant (blz. 121); Pakistaanse mango's: **Saeed's Curryhouse** (blz. 129); mantu: **Vrolijke Friet/De lekkere Afghaan** (blz. 143); kwie kwie: **Eethuis Rose** (blz. 99).

# WHERE'S THE FOOD?



## ROTTERDAM

In mijn pamflet *All inclusive aan de keukentafel* schreef ik het al: Rotterdam is qua eten een lichtend voorbeeld voor de rest van Nederland. Ik heb daar eetculturen zien blenden op een manier die je nog steeds niet ziet in de rest van het land. De culinaire integratie komt hier van alle kanten, dus niet alleen van diegenen met een migratieachtergrond. Dat vertaalt zich in halal stampopot (blz. 169), een Hollandse slagersfamilie die een soort Verenigde Naties van Vlees vormen (blz. 200) en de wereldbakker van Rotterdam (blz. 161). Als je de stad vergelijkt met onze hoofdstad is die laatste een stuk traditioneler. In Rotterdam is ook meer ruimte om nieuwe dingen te laten ontstaan en dan niet alleen buiten het centrum. Daarnaast heeft Rotterdam de allergrootste haven van Europa en ook dat beïnvloedt het eten. Zo was het de eerste Nederlandse stad met een Chinees restaurant en inmiddels heeft het een Chinatown wat eigenlijk een misleidende term is gezien je zo ongeveer de hele wereld door de West-Kruiskade ziet komen. De stad herbergt 75 procent van de Kaapverdiaanse gemeenschap in Nederland. Daardoor is het, voor zo ver ik nu weet, de enige plaats in Nederland om buitenshuis cachupa te eten en kun je er terecht bij een Kaapverdiaanse espressobar (blz. 175). Er is veel Portugese en Caribische invloed te ontdekken maar inmiddels kun je je ook afvragen wat Rotterdam niet heeft, dan zijn we sneller klaar. Een paar highlights van dit hoofdstuk: het enige Somalische eethuis van Nederland (blz. 156), de enige Surinaams(-Hindoestaanse) patisserie (met cola jalebi en gruwelijke ananascake met suikermuisjes) in dit land (blz. 193), een heus barapaleis (blz. 162), vegetarische babi pangang én Pekingeend (blz. 168), Hongaars homefood (blz. 193) en het enige Oegandese restaurant van Nederland (blz. 171). Er zijn allerlei Chinese keukens met gouwe ouwe op het gebied van dimsum (blz. 184), klassiekers uit Xi'an (blz. 163), Sichuan (blz. 195) en Shanghai (blz. 163) en de nieuwe generatie die een verrukkelijke nieuwe stempel drukt op wat een Chinees restaurant in Nederland kan zijn (blz. 197).

## AFSANA

📍 Hillelaan 7 | 3072 JA Rotterdam | 06 203 95160 | [afsana.nl](http://afsana.nl)

📍 afgahaansrestaurant @ afsanarestaurant

🕒 **Openingstijden** ..... ma: gesloten | di t/m zo: 17:00 – 20:00

**AFGHAANS** ..... restaurant

📌 ..... **Vega(n) • Halal (vlees) • Alcohol • Terras**

★ **Bijzonderheden:** ze maken hier het verfrissende Afghaanse streetfood shor nakhut.

Bij dit knusse Afghaanse familierestaurant kun je lekker loungen op een podium met tapijten met kussens en lage tafeltjes terwijl je bijt in ashaak en mantu, ofwel prei- en kalfsvleesdumplings met een saus van tomaten en linzen, afgetopt met wat yoghurt. Het vlees van de houtskoolgrill is hier sappig en de vele bijgerechten met bijvoorbeeld malse aubergine en spinazie doen het goed bij de qabuli palauw (rijst met amandel, gekaramelliseerde wortel en rozijnen). Ook gespot op het menu en iets wat je niet vaak ziet in Afghaanse restaurants in Nederland: shor nakhut. Een streetfood appetizer uit de wijk Chendawol in Kabul, met kikkererwten en gekookte aardappel in een dressing met knoflook en zout, afgetopt met korianderchutney. Verfrissing met een kick en erg lekker bij gegrild vlees. Als dessert is er pistache-ijs met kardemom of firnee: een maispudding met kardemom, granaatappel, rozenwater en pistache.

---

## AL MALEK SWEETS

📍 Schiedamseweg 26B | 3025 AB Rotterdam | 06 265 05060

📍 al-malek-sweets

🕒 **Openingstijden** ..... ma t/m do: 10:00 – 21:00 | vrij t/m zo: 10:00 – 22:00

**SYRISCH** ..... patisserie

📌 ..... **Vega • Geen alcohol**

De Syrische goddelijkheden liggen hier opgestapeld in smakelijke bergen van filodeeg die boordevol pistache- en andere noten zitten. En: ze maken hier ook halawat el jibn, soepele rolletjes van griesmeel en mozzarella (of akkawi) gevuld met kashta en besprenkeld met oranjebloesemwatersiroop die menig Syriër in vervoering brengen. Ook gespot: kunafeh khishneh, een kunafehvariant met een bovenkant van kataifi: filodeeg in draadjesvorm. Rondom de ramadan wordt er ook qatayef gemaakt, door het jaar heen zijn deze gevulde pannenkoekjes alleen op bestelling verkrijgbaar. En *last but not least*: booza! Syrisch ijs met mastiek, salep en pistache. Erg elastisch en chewy en smelt minder snel dan ander ijs.

---

## AL BAIK SWEETS

📍 1e Middellandstraat 122B | 3021 BJ Rotterdam | 06 192 42229 | [albaikweets.nl](http://albaikweets.nl)

🕒 **Openingstijden** ..... ma: gesloten | di t/m za: 10:00 – 21:00 | zo: 12:00 – 21:00

📍 albaikweetss @ albaik\_sweets.nl

**SYRISCH** ..... patisserie

📌 ..... **Vega (opties) • Halal (opties)**

## TOPONTDEKKING

## LIMA 81

## PERUAANS-JAPANS-CHINESE TAKEAWAY

Midden in een Maastrichtse woonwijk kookt Freddy Cusell de Nikkei-keuken. Een culinaire stroming die ontstond in Peru door de komst van Japanse migranten in 1889. Zij zochten vervangingen van Japanse ingrediënten in de Peruaanse keuken, creëerden zo nieuwe gerechten en de Peruanen gingen daar ook weer mee aan de haal. Nikkei was geboren. Twee erg lekkere keukens samenvoegen kan iets moois opleveren. En dat proef je bij Freddy. Ik begon hier nietsvermoedend met een flesje huisgemaakte chicha morada, een zoet en verfrissend drankje van paarse mais, kaneel, steranijs, ananas en limoen. Geen idee nog dat ik een paar minuten later compleet omvergeblazen zou gaan worden van zo ongeveer alles dat er uit Freddy's keuken komt. Dat begon met de veganistische Nikkei-roll berenjena asada. Met zachte smelt-in-je-mond-aubergine, miso en acevichado-saus die je tong prikkelt en daar even scherp en citrussig blijft. Een smaak die ik niet eerder proefde. En een sensatie die ik niet eerder had. De roll gaf me een fantastische kick. Wat een huwelijk denk ik bij mezelf. Dit is Brangelina (in hun betere dagen), dit is Penelope Cruz en Javier Bardem in *Vicky Cristina Barcelona*. En toen: de anticuchero-roll – uramaki-stijl. Een genot om te zien en in je mond te stoppen. Geflambeerde ossenhaas met sushirijst aan de buitenkant, zeewier aan de binnenkant, komkommer, ají panca (zoete, rokerige Peruaanse peper) en een crunch van gebakken stukjes ui. De spareribs Nikkei-style in umami marinade vallen van het bot af. Ik sabbel eraan alsof ik alleen op de wereld ben in plaats van voor een raam op klaarlichte dag midden in een woonwijk in Maastricht. De nikkei pollo aan een spies blaast me definitief van m'n sokken. De kip is 24 uur gepekeld en zo zacht en bijzonder. De saus met ají amarillo is ook van de bandieten zo lekker. Ik eindig met een cheesecake met kruimelbodemp en dulce de leche. Dat frisse melkige met die zware volle dulce de leche is een combi die best verboden zou kunnen worden. Ook op de kaart: arepa's met allerlei vullingen, causa en ceviche (met vis maar ook veganistisch). Je moet je voorstellen dat ik al deze tijd op een barkruk bij het raam zat en in een klein afhaalzaakje. Toen ik weer buiten stond voelde het alsof ik ergens aangifte van moest gaan doen. Het eten bij Lima81 leek illegaal zo lekker.

📍 Adelbert van Scharnlaan D4 | 6226 EG Maastricht | 043 7370030 | [lima81.nl](http://lima81.nl)

📍 @lima81maastricht

🕒 **Openingstijden** ..... ma t/m za: gesloten | zo: 16:00 – 21:00

**PERUAANS – PERUAANS-JAPANS (NIKKEI) – PERUAANS-CHINEES (CHIFA)** ..... bezorgen afhaal

📌 ..... **Vega • Vegan • Halal (opties) • Geen alcohol**

★ **Bijzonderheden:** het eten bij Lima81 lijkt illegaal, zo lekker is het.



V.l.n.r.: Shahaar, met sabich: **Abu Salie** (blz. 71); Syrische patisserie: **Al Malek Sweets** (blz. 155); interieur van **Baladi Manouche** (blz. 230); karela (blz. 121); mango lassi met Vimto: **Amaana Restaurant** (blz. 156); interieur van **Fook Sing** (blz. 102); momo's: **Bhatti Pasal** (blz. 82); **Saeed's Curryhouse** (blz. 129), Balinees eten: **Paon Bali** (blz. 121).

*'Jonneke heeft een broertje dood aan trends en uiterlijk vertoon. Voor haar gelden slechts drie criteria: kwaliteit, authenticiteit én een goed verhaal. Het resultaat is een watertandend lekkere gids.'*

**Jigal Krant**

*'In dit boek maak je een wereldreis door eigen land! Van Eritrea tot Suriname en van Afghanistan tot de Antillen. Een reis rond de wereld via 120 culturen!'* – **Humberto Tan**

*'Dit is de ultieme bijbel voor mij en mijn band & crew! Dank lieve Jonneke, nu hoef ik je niet meer elke keer te storen over wat we nou het beste kunnen eten in bijvoorbeeld Rotterdam of Maastricht.'*

**Karsu Dönmez**

*'Nieuwe smaken en gerechten zijn voor mij een belangrijke inspiratiebron. Jonneke nodigt je met deze gids uit om erop uit te gaan en allerlei lekkers en bijzonders te proeven. En dat gewoon in Nederland! Het water loopt je in de mond.'* – **Soenil Bahadoer**

*'Weinig mensen met zo'n goede neus voor adressen als Mooncake. Ik wil overal onmiddellijk heen.'* – **Mara Grimm**

**ALL YOU CAN EAT** is dé nieuwe must-have eetgids voor iedereen die van eten houdt. Ga samen met Mooncake op pad langs 450 plekken waar je geweest moet zijn voor je deze planeet weer verlaat. Van de lekkerste Koreaanse restaurants tot de sappigste Adana kebab in Deventer; van Indonesisch comfortfood, Syrische patisserie en Hollandse pot tot het beste Indiase restaurant van Nederland. Ontdek hoe ongelooflijk lekker en veelzijdig Nederland is geworden.



**MOONCAKE.NL** is het foodplatform van Queen of culinary treasures, Jonneke de Zeeuw. Hier brengt zij Nederlands nieuwe, diverse culinaire landschap in kaart. Ze geeft foodtours, lezingen en is bekend van o.a. de Volkskrant, BNR Nieuwsradio en BinnensteBuiten.



9 789043 926195

[WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL](http://WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL)

**KOS  
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen