



ONTDEK LOCAL FOOD op curacao

Eenvoudig, erg lekker en vooral vers: Curaçao heeft een eigen eetcultuur. Verse vis en fruit zie je overal op het zonovergoten eiland, van vroeg ontbijt tot midnight streetfood. Onze tip: volg de locals, zoals Femi Meaux en Gina Royer, dan valt er véél meer te ontdekken.

FOTOGRAFIE SIMONE VAN DEN BERG, FEMI MEAUX

1 VROEG ONTBIJT BIJ EEN SNÈK

Overal op het eiland vind je kleine winkels en bars met een paar stoelen buiten, waar locals stoppen voor hun 'snèks'. De hele dag open, ook voor lunch en na het werk de ideale hangout voor een koud biertje. Doodgewone tentjes om te zien, maar absoluut een stop waard. 's Ochtends vroeg bestel je hier empanada's, pasteitjes gevuld met kip, kaas, vlees of kabeljauw. Doordeweeks ontbijten veel eilanders er op weg naar hun werk of nemen killer pan frances mee. Simpele mini-baguettes met ei, kaas, ham of spek en wat salade.

2 HOFI CAS CORA VOOR ONTBIJT OF BRUNCH

Drie jaar geleden toverden Femi Meaux en Joshua Peiliker, een jong lokaal paar, de oude plantage Hofi Cas Cora (boerderij Het Rode Huis) om tot een geweldig etablissement. 'Alleen op vrijdag en in weekends zijn we open van 9-15 uur, want de rest van onze tijd gaat naar de boerderij waar we onze eigen producten kweken. Met Hofi Cas Cora volgen we het farm-to-tableconcept; het grootste deel produceren we zelf, andere ingrediënten kopen we in via de lokale landbouw-gemeenschap. Ons aanbod uit eigen keuken wisselt wekelijks, afhankelijk van de groente- en fruitoogst, maar er staan altijd eigerechten, wafels, broodjes en zoet en hartig gebak op ons menu.'

Instagram @hoficascora

3 PURE VISLUNCH BIJ PURUNCHI

Ga zeker naar Kas di Purunchi, een van de talloze vissershutjes in de haven achter de waterfabriek tussen Otrobanda en Piscadera. Je komt binnen via de keuken. Daar word je begroet door Gina Royer, die je naar een paar tafels en plastic stoeltjes aan de achterkant

brengt. De charme van deze plek is dat je wordt ontvangen alsof je er al je hele leven komt! Echt iedereen op het eiland kent Purunchi, genoemd naar een vis met sproeten.

Gina: 'Dit is een van de beste eilandadressen voor gefrituurde vis. Met 'n tikkeltje geluk zie je de vissers hun boot 's ochtends op de wal trekken, pal naast Purunchi. Proef hun ultraverse vangst, ter plekke door ons schoongemaakt en direct gebakken. Erbij kies je bijvoorbeeld funchi (polenta), tutú (polenta met bonen) of witte rijst en natuurlijk bakbanaan met een verse salade en verrukkelijke avocado. Of bestel onze dorstlessende verse awa di lamunchi (limonade) of awa di tamarein (tamarindesap). Purunchi is elke dag open tussen 12 -16 uur, behalve op maandagen. Veel zitplaatsen hebben we niet, kom dus vroeg of reserveer. Wie spontaan langs loopt en een volle tent treft, loopt gewoon een stukje verder langs de vissershuisjes en vraagt naar verse vis, je wordt beloond!'

4 LATE TREK? TRUK'I PAN

Zin in een laat avondhapje of drankje is op Curaçao geen enkel probleem! Truk'i Pans zijn foodtrucks overal langs de weg met elk een eigen specialiteit. Sommigen zijn complete barbecue-grillstands op wielen, waar je kiest uit kip, vlees of schelpdieren (conch). Truk'i Pans gaan vaak pas na 23 uur open, sommigen al een paar uur eerder. Deze traditie startte in de tijd dat streetfood alleen verkocht mocht worden na sluitingstijd van de restaurants, om concurrentie tegen te gaan. Ga gewoon gezellig in de rij staan bij een van de foodtrucks en drink wat met de locals terwijl je wacht tot je bestelling klaar is. Een relaxte manier om eilanders te ontmoeten en hun streetfood te ontdekken.

Het farm-to-tableconcept van Hofi Cas Cora (2) en dagverse vis bij Purunchi (3).



Femi: Mijn favoriete truk'i pan is BBQ Express, die zich blijft ontwikkelen en ook plastic free werkt.'

