

L.



LIMA, PERU

Kijkje in de prijswinnende keuken

In de afgelopen decennia heeft Lima zich ontpopt tot de gastronomische hoofdstad van Latijns-Amerika. Voor haar foodmerk cevicheceviche vertelt de Nederlands-Peruaanse Katinka Lansink Dodero over de geheimen van de Peruaanse keuken. Hieronder deelt ze haar beste insidertips.

DON GUISEPPE Lokaal eettentje in het klassieke en mooie deel van de havenwijk Callao, beroemd om zijn *sanguche pejerrey*, een broodje met gefrituurde visjes, [instagram.com/dongiuseppe_lp](https://www.instagram.com/dongiuseppe_lp)

AL TOKE PEZ Dit authentieke ceviche-restaurant, bekend van de Netflix-serie *Street Food: Latin America*, ligt vlak bij Mercado N° 2 de Surquillo, de wijk waar steeds meer leuke restaurantjes uit de grond schieten. Het motto berust op de drie b's: *bueno, bonito y barrato*, oftewel lekker, mooi en betaalbaar, [instagram.com/altokepez_oficial](https://www.instagram.com/altokepez_oficial)

MAYTA Geweldig traditioneel eten, veelal klaargemaakt met zelfverbouwde jungle-ingrediënten. Gelegen in de straat in Miraflores waar ook andere goede restaurants gevestigd zijn. Winnaar van de World Culinary Awards 2024 voor het beste restaurant van Latijns Amerika en tevens opgenomen in The World's 50 Best Restaurants-lijst. Ook de cocktails zijn niet te versmaden. Ze destilleren hun eigen drank achter de bar en hebben ruim honderd *macerados* (infusies) staan, [maytalima.com](https://www.maytalima.com)

CLON *New kid in town* met avant-gardistisch eten, prachtig gepresenteerd en verrassend lekker, [instagram.com/clon.lima](https://www.instagram.com/clon.lima). Zusje van Mérito in het hippe Barranco, [merito.com.pe](https://www.merito.com.pe)

AWA Pas geopend! Hier geniet je van fine dining uit de Amazonekeuken. Denk aan 'junglevis', [awarestaurante.mesa247.pe](https://www.awarestaurante.mesa247.pe). Onderdeel van de Patarashka-keten, waar ook restaurant Patarashca van de beste vrouwelijke chef in Peru onder valt, [instagram.com/lapatarashcarestaurant](https://www.instagram.com/lapatarashcarestaurant)

LADY BEE Cocktails zijn een belangrijk onderdeel van de culinaire cultuur in Peru. Lady Bee prijkt op de lijst met 's werelds beste cocktailbars. Hier werken ze met natuurlijke producten van boeren, telers en maritieme biologen. Zo serveren ze cocktails met destillaties van oca of zee-wierbrouwsels. Prachtig gepresenteerd met een verhaaltje erbij en gepaard met hapjes, [instagram.com/ladybee.lima](https://www.instagram.com/ladybee.lima)

STREETFOOD Op markten en in markthallen kun je gerechten proberen als *anticuchos* (boven houtskool gebakken runderhartstukken) en *picarones* (een soort donuts).

HUARIQUES Of wandel van *huarique* naar *huarique*. Dit zijn kleine familierestaurants en culinaire juweeltjes die al generatieslang traditionele gerechten opdienen.

Kijk voor meer kook- en reisinspiratie op [cevicheceviche.nl](https://www.cevicheceviche.nl)



Met de klok mee Mercado N°1 de Surquillo. / Eén van de vele cocktailbars in Lima. / Kraampje met vleesproducten op Mercado N°1 de Surquillo. / Plaza Mayor in Lima. Links Anticuchos worden klaargemaakt op de markt. / Een must tijdens je culinaire reis door Peru: picarones.

