

# Typische 'Nederlandse' Chinese gerechten

Veel populaire gerechten bij de Nederlandse 'Chinees' bestaan in China helemaal niet en behoren tot de unieke Chinees-Indische keuken.

- 🍴 **Babi pangang:** Absoluut de keizer van de Nederlandse afhaalchinees. Hoewel de naam Indonesisch is (geroosterd varkensvlees), is de specifieke variant met de felrode, zoetzure gember-tomatensaus een puur Nederlandse uitvinding.
- 🍴 **foe Yong Hai:** In China is dit een simpele eieromelet met wat groenten. In Nederland is het een massief ei-gerecht dat volledig verdrinkt in een dikke, zoete tomatensaus.
- 🍴 **Koe Loe Yuk / Koe Loe Kai:** Gefrituurde deegballetjes met varkensvlees (yuk) of kip (kai) in een dikke, zoetzure saus met ananas. De sauzen zijn in Nederland veel dikker en zoeter gemaakt dan de oorspronkelijke Kantonese varianten.

## Soepen en Bijgerechten

- 🍴 **Chinese Tomatensoep:** Deze soep is een van de duidelijkste voorbeelden van aanpassing aan de Hollandse smaak. De soep is extreem zoet, vaak gebonden met maizena en gevuld met kip, taugé en soms mie-sliertjes. In China kennen ze deze variant absoluut niet.
- 🍴 **Saté met Pindasaus:** Saté en pindasaus zijn Indonesisch van origine, maar vormen bij de Nederlandse afhaalchinees een vast onderdeel van het menu (vaak geserveerd bij de nasi of bami).
- 🍴 **Kroepoek:** De grote, witte of gekleurde garnalenkrakers die je standaard bij de bestelling krijgt, horen bij de Indische cultuur en kom je in traditionele restaurants in China niet tegen.

## Basisgerechten

- 🍴 **Bami en Nasi Goreng:** Hoewel 'Mian' (noedels) en 'Chao Fan' (gebakken rijst) overal in China gegeten worden, is de specifieke bereidingswijze met onder andere prei, ham, ei en de specifieke kruiding (vaak met een snufje Indische sambal of ketjap) typisch voor de Chinees-Indische restaurants in Nederland.

請享用

qǐng xiǎngyòng  
(smakelijk eten)