

Eten in Georgië

De Georgische keuken is wereldberoemd. Van Los Angeles tot diep in Rusland, Georgische restaurants vind je overal! In Den Haag en Amsterdam kan je al een voorproefje doen. Bij Restaurant Suhumi (Den Haag) kan je de Georgische keuken proeven. Bij Batoni Khinkali (Amsterdam) kan je Georgische dumplings (Khinkali) eten.

Maar voor het authentieke Georgische eten moet je natuurlijk in Georgië zijn.

- *Khinkali, Georgische dumplings met vlees, kaas, aardeappelen of champignon*
- *Khatchapuri, een soort kaasbrood of Georgische pizza. Verkrijgbaar bij elke bakker en restaurant. Je kan deze lekkernij in allerlei varianten krijgen.*
 - o *Megruli - kaasbrood met Georgische kaas aan de binnenkant en de bovenkant*
 - o *Imeruli – kaasbrood met Georgische kaas aan de binnenkant*
 - o *Adjaruli – kaasbrood in de vorm van een boot met Georgische kaas, een ei en boter. Wanneer je in Batumi bent is de Adjaruli Khatchapuri een must have!*
 - o *Guruli – Brood met aardappelpuree, kaas en gekookt ei.*
- *Zachte paddenstoelen in 'Ketsi' – met of zonder kaas.*
- *Loubio – bonengerecht in kleipotje*
- *Lobiani - Khatchapuri met bonenmix*
- *Lobiani Lorit – Khatchapuri met bonenmix en ham*
- *Pkhali – soort salade van spinazie, aubergine, bieten en walnoten*
- *Badrijani – gegrilde aubergine, walnoten & knoflook pasta en granaatappelpitten*
- *Gebjalia – rolletjes van jonge kaas met yoghurt en mint*
- *Chikapuli – lam, rund of met paddestoelen, soort stoverij/soep*
- *Kharcho soup – stevige soep met lam of rund*
- *Ostri – stoverij met rund*
- *Satsivi – kip in walnotensaus*
- *Churchkhela – walnoten gedoopt in ingedikt druivensap*
- *Chvishtari – maisbrood met kaas*
- *Kalmakhi – geroosterde vis*

