

WERELDS ONTBIJTEN MET ACTRICE JOEY KWAN

'The best of both worlds' is een welbekend gezegde, dat perfect actrice [Joey](#) beschrijft. Zo heeft de spring-in-het-veld Maleisische en Hongkongse roots. Wanneer we haar ontmoeten, krijgen we de baba nyonya keuken voorgeschoteld, inclusief warme herinneringen aan Joey's reizen en familie.



EEN MENGELMOES VAN CULTUREN

"Mijn vader is recent komen te overlijden, waardoor ik mij nog meer dan ooit aan het verdiepen ben in alle culturen die mij, mij maken. Ik ben Chinees, ik ben van Hongkong en ik ben van Maleisië maar ik ben ook hier geboren, in het Westen. Ik ben een beetje een mengelmoes van alles", steekt Joey van wal. "Zo emigreerde mijn papa vanuit het hypermoderne Hong Kong met zijn vader naar het Westen. Waar hij, of all places, in Nederland mijn Maleisische moeder leerde kennen. Zij is namelijk op haar 18e naar Europa geëmigreerd om hier te werken."

Een intercontinentale shift die de Kwans ook jaren later in de andere richting maakten, voor de vele familiebezoekjes. *"Onze gezinsvakanties stonden altijd in het teken van Maleisië en Hong Kong. Zo hielden we eerst een stop in Hong Kong om daarna mijn oom te gaan bezoeken in Kuala Lumpur. Op deze manier haalden we echt alles uit onze vliegtickets, richting Azië", lacht Joey.*

FUSION CULTUUR IN YOUR FACE

Bij die herinneringen aan haar favoriete oom hoort ook nasi lemak. Dit Maleisische gerecht - bestaande uit rijst in kokosmelk, pinda's, ansjovis, een gekookt ei, komkommer en sambal - omvat volgens Joey alles waar de Maleisische Baba-Nyonya cultuur voor staat. *"Tijdens de Strait Settlement van de Britse kolonies zijn heel wat Chinese migranten naar Zuidoost Azië verhuisd, waardoor er een Chinees-Maleisische hybride cultuur ontstond. De baba nyonya keuken is dus ook één van de eerste generatie Fusion keukens van Zuidoost-Azië. Omwille van dat hybride gegeven vind ik daar ook heel veel aansluiting mee", legt Joey uit. "Nasi lemak is ook gewoon zo extra creamy, extra spicy, extra sweet en keihard in your face. Dat vind ik er ook zo lekker en leuk aan, buiten het feit dan dat nasi lemak ook symbolisch veel betekent voor mij."*

"Mijn standaard ochtenden in Kuala Lumpur bestaan uit met mijn oom naar de golfclub gaan om er nasi lemak te eten. Gezien nasi lemak nogal een indringende bereidingsgeur met zich meebrengt, eten wij dit vaak op verplaatsing", deelt Joey. Waar ze in het subtropische Maleisië vooral geniet van quality time met haar oom en make-uploze dagen, ziet haar leven in Antwerpen er net iets anders uit. "Hier ben ik gehaast, en is mijn ochtendroutine afhankelijk van mijn eerste meeting of de laatste minuut van de voorgaande draaiavond. Minder slow paced, dus. Ergens vind ik het fijn, die freestyle van de ochtend. Het enige constante is dat ik altijd goed voor de dag wil komen. Haren gekamd,

tanden gepoetst, frisse make-up aan, dito outfit en klaar. Die mentaliteit heb ik van mijn vader.”

DECAF EN DELEN

Freestylen in de ochtend doet Joey het liefst met decaf koffie. “Er huist ontzettend veel energie in me, waardoor ik mijn cafeïnegebruik tot een minimum beperk. Gelukkig smaken de Vertuo decafés even lekker als hun varianten met cafeïne. Als ik dan af en toe is een uitzondering maak en cafeïne nuttig, dan kies ik voor de Barista Creations Bianco Doppio for Milk. Ah, heerlijk vind ik dat!”

Joey's liefde voor koffie gaat echter verder dan het drinken van koffie alleen. “Ik heb echt ontzag voor de kunst van het koffie maken. Hoe de juiste hoeveelheid water of de correcte temperatuur de smaak van je koffie kan bepalen, vind ik waanzinnig. Mijn Vertuo machine heeft gelukkig genoeg aan één druk op de knop om dit netjes te berekenen en uit te voeren, zodat ik telkens het perfecte kopje krijg.” Joey neemt dit ook niet vanzelfsprekend, verre van. “Nespresso Vertuo is dag en nacht verschil met het koffiesysteem dat we vroeger thuis hadden. Onze te grote koffiepot en te kleine trechter vroegen om een constructie met chopsticks. De machine deed haar taak, en de 'chopstick koffie' was zeker oké, maar nu proeven we echt de expertise. Omdat we niet zijn opgegroeid met heel veel luxe vind ik het fijn om mijn Vertuo machine en koffie te delen met mijn familie, in plaats van voor mezelf te houden. Ook tijdens de mantelzorg van mijn papa - die op mijn mama en mij terecht kwam - brachten die koffiemomenten ook enorm veel verbinding.”

Wij wensen Joey en haar familie alle sterkte toe bij het verlies van haar vader.



RECEPT: NASI LEMAK

INGREDIËNTEN

- 350g basmatirijst
- 250ml kokosmelk
- 2-3 pandanbladeren
- ¼ ui, in dunne ringen
- ½ tl zout
- ½ el suiker
- 300ml water

AAN DE SLAG!

Was de rijst net zolang totdat het water helder blijft. Doe de rijst vervolgens in je rijstkoker, samen met ui, pandanbladeren, zout, suiker, kokosmelk en water. Sluit de rijstkoker en kook de rijst gaar. Verhit ondertussen 160 ml pindaolie in een wok of koekenpan op middelhoog vuur. Voeg zodra de olie opgewarmd is de pinda's toe en kook ze ongeveer 5 minuten totdat ze bruin worden. Schep de pinda's op met een schuimspaan en leg ze op keukenpapier om de overtollige olie te absorberen. Voeg vervolgens voorzichtig de gedroogde ansjovis toe en roerbak gedurende 7 minuten, terwijl je de ansjovis af en toe omdraait, totdat ze goudbruin en krokant zijn. Leg de ansjovis daarna op keukenpapier opnieuw om de overtollige olie te absorberen. Leg tot slot een bananenblad op je bord met daarop wat rijst samen met komkommer, gebakken pinda's, sambal, gekookte ei en de gebakken ansjovis. Smakelijk!



KOFFIE MATCH

Gezien het pittige kruidenpalet, is een **Double Espresso Scuro** van Vertuo ideaal om de pikantheid van het gerecht te neutraliseren volgens Nespresso Koffie Ambassadeur Virginie Aerts. Je geniet twee keer zoveel van dit dubbele shot Nespresso Vertuo omdat er zowel Arabica als Robusta in zit. Een sterk gebrande koffieblend geeft Double Espresso Scuro een rokerig karakter met tonen van donkere cacao en vanille.

GARNITUUR

- 200g ongezouten pinda's met vliesjes
- 30g gedroogde ansjovis, gewassen en afgegoten
- 160ml pindaolie
- 2 hardgekookte eieren
- 2 el sambal
- ½ komkommer, in halve ringen
- 1 bananenblad, ontdooid

<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>
<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-joey>