Eten en drinken in Tunesië

**Eten**

Tunesiërs houden van specerijen en koken. Bijna alle gerechten gaan vergezeld met zeer hete groene pepers.  
  
Gargottes zijn kleine, goedkope eethuisjes waar je traditionele gerechten kan krijgen.   
  
Enkele traditionele gerechten;  
\* Brik is een dunne pannekoek gevuld met ei, tonijn en peterselie of met garnalen  
\* Couscous is griesmeel van harde tarwe gestoomd boven vis, vlees of een groentegerecht  
\* Chakchouka is een mengsel van tomaat, piment en knoflook met bovenop een ei  
\* Kaftaji zijn gebakken vleesballetjes geserveerd met blokjes lever, paprika en ui  
\* Koucha is geroosterd geit met Spaanse peper en aardappels  
\* Harissa is een hete saus van rode paprika  
\* Mechoui is gegrild lamsvlees  
\* Hubz zijn platte Tunesische broden

**Drinken**

Een populair drankje in [Tunesië](http://www.reisgraag.nl/vakantie_tunesie/) is de sirop gemengd met water. Vooral de rode grenadine, witte amandelmelk en groene-muntvarianten zijn populair.  
  
Ondanks dat Tunesië een islamitisch land is en er eigenlijk geen alcohol gedronken mag worden komen er enkele goede wijnen uit het land.  
  
Andere Tunesische drankjes;  
\* Gazousa zijn frisdranken  
\* Boga is heldere limonade  
\* Muntthee is poederthee met suiker en verse munt

Hygiëne

Het wordt afgeraden om kraanwater te drinken.

http://www.reisgraag.nl/vakantie\_tunesie/eten\_en\_drinken\_in\_tunesie/