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/