



🇨🇳 - Xīn nián kuài lè!

## Gelukkig Chinees Nieuwjaar!

**Chinees Nieuwjaar, ook bekend als het Lentefestival, is één van de belangrijkste feestdagen in de Chinese cultuur. Het markeert het begin van een nieuw jaar vol hoop, geluk en voorspoed. In tegenstelling tot de Westerse cultuur start het nieuwe jaar volgens de maankalender elk jaar anders.**

### Wist je dat...

Het **Chinees Nieuwjaar** elk jaar onlosmakelijk verbonden is met een ander dier. In 2025 stond de slang centraal, maar in 2026 neemt het paard deze plek in. Volgens de Chinese traditie wordt aan elk dier in de Chinese dierenriem specifieke verwachtingen toegeschreven, dit jaar: kracht, fortuin en geluk.

Een van de beste manieren om deze feestelijke gelegenheid te vieren? Samenkomen met familie en vrienden en genieten van heerlijke traditionele gerechten, natuurlijk! Op oudejaarsavond verzamelt iedereen zich in het huis van het oudste familielid voor een feestelijk diner. Familieleden reizen van van alle uithoeken naar deze bijeenkomst, wat jaarlijks resulteert in **de grootste volksverhuizing ter wereld**.

Bij elke belangrijke viering is wijn niet weg te denken van de feesttafel. Alcohol bestaat al enkele duizenden jaren in China en wijn werd vaak gebruikt in traditionele geneeskunde. Ze zeggen niet voor niets '*alcohol is de leider van alle geneeskunde*'. Het nieuwjaardiner is het meest belangrijke van het jaar. Men heeft misschien niet altijd dumplings of vis in huis, maar **iedereen heeft altijd wijn op tafel**. Bij nieuwjaar drinkt men 🍷 (*niánjiǔ*) ofwel "jaar alcohol". Wat dit is kan voor iedereen anders zijn. Elk huishouden heeft z'n eigen favoriete *niánjiǔ* voor nieuwjaar.

Vier zelf mee en zet je favoriete gerechten op tafel! Hieronder alvast een selectie van onze favorieten!

### Vier Chinees Nieuwjaar zelf met deze recepten:



**Echte klassiekers:**



Hoofdgerechten

**[Nasi Goreng met gebakken eitje, atjar en...](#)**



Hoofdgerechten

**[Lenterolletjes](#)**



Hapjes  
Voorgerechten

### [Veggie dumplings](#)

**Voor de vlees-liefhebbers:**



Hoofdgerechten

**Gemarineerde noedels met babi pangang**



Hoofdgerechten

**Steak-cashewwok met zure komkommer en oo...**



Hoofdgerechten

**Gelakt buikspek met soja, ei en gebakken...**



Hoofdgerechten

**Oosterse kip met wokgroenten**



Hoofdgerechten

## Wokschotel met varkensvlees



Hapjes

## Scampiballetjes met kippengehakt en chil...

### **Nog een gaatje over?**

Heerlijke toetjes door ons vertrouwd, met een Aziatische twist.



Desserten

[Tiramisu van groene thee, kokos en banaa...](#)



Desserten

[Gepaneerde banaan](#)



Dranken

[Vanille chai latte thee](#)