

在台灣平常幾乎沒有下過廚的我們，在外食十分昂貴的歐洲不得不天天進廚房洗手做羹湯。本來以為將有半年吃不到台灣著名的各式小吃的我會感到十分痛苦，殊不知最後其實對於這種天天下廚的生活適應的非常良好，對於台灣食物的想念也不如預期。

每週我大約會與室友一起到臨近的 Brussels Port 購買三餐食材約兩次。最主要我們會拜訪的超市就是 Jumbo 以及 Albert Heijn(AH)，跟台灣的狀況不太一樣，歐洲的超市物價十分親民，食材數量眾多，乳製品如牛奶、優格、冰淇淋等跟台灣相較都便宜許多，口味多元又好吃，是我在歐洲的好朋友。

食材的花費也沒有想像中高昂，以我而言，每週大約花費 25 至 30 歐元左右採買三餐食材，換算下來其實比在台灣還便宜!!



我最常去的超市—Albert Heijn :D

在台灣，與朋友聚會大多是在外面的餐廳吃飯，但在歐洲，邀請朋友到家裡(宿舍)一起煮飯吃飯是我們常常進行的社交活動，連絡感情之餘還可以嚐到來自世界各地的料理，同層樓的義大利人還曾經熱心的指點做義大利麵的小撇步給我們看呢☺





跟樓友一起在廚房準備 floor dinner!



如果偶爾不想要自己下廚，又不希望上餐廳，推薦大家便宜的路邊攤選項—Kebab，位在馬斯垂克火車站門口公車站旁的 Kebab 店深得我心，除了老闆年輕有形又親切外一大條美味的 Kebab 只要 4 歐元，烤肉也給的相當大方。是準備搭長途火車又沒時間吃飯的首選。另外推薦大家醬汁選擇 Garlic&Spicy! 微辣提味，蒜味香濃，也是老闆的推薦!

最後推薦大家在當地除了 waffel 外我最喜歡的荷式甜點—Vla (音:符辣)，在超市可以輕易的購得，外觀就跟牛奶盒沒有兩樣，AH 也有自己的 Vla 品牌。他是荷蘭朋友推薦的道地甜點，有點難以形容他的質地，介於布丁以及卡士達醬中間的甜點，有各種口味，如香草、巧克力等，可以自行搭配水果、奶油，巧克力豆食用，雖然熱量聽起來就很高，但是口感特殊又清爽，加上可以自由搭配，趣味加倍。據說歐



洲只有荷蘭才有呢~是個除了薯  
條、Waffel 外我心目中第一名的荷  
蘭隱藏版特產，去超市購物時別忘  
了試試看喔!



圖片來源: <http://www.playa.info/playa-del-carmen-forum/31863-photos-your-day-213.html>