



BANGKOK MEETS AMSTERDAM: RESTAURANT BO.LAN KOOKT BIJ RIJKS®

Topchefs Bo Songvisava en Dylan Jones reizen naar Nederland voor een eenmalige samenwerking met chef Joris Bijdendijk en zijn team.

RIJKS®, het restaurant van het Rijksmuseum, trapt 2026 af met een uniek gastchefevenement. In het weekend van **17 & 18 januari** ontvangt chef Joris Bijdendijk gerenommeerde chefs **Bo Songvisava en Dylan Jones** (*Bo.lan, Bangkok*) in zijn keuken voor een eenmalige samenwerking waarbij Thaise en Nederlandse smaken samenkomen. Het is de allereerste keer dat RIJKS® een gastchefevent volledig in het teken van de Thaise keuken organiseert.

OVER DE GASTCHEFS

De gezamenlijke culinaire reis van Bo Songvisava en Dylan Jones begon bij het iconische Thaise restaurant Nahm in Londen, waar de vonk tussen de twee chefs oversloeg. Enkele jaren later verruilden ze de Britse hoofdstad voor Bangkok, vastbesloten om daar hun eigen visie op Thais koken vorm te geven. In 2009 openden ze Bo.lan, inmiddels een instituut binnen de Aziatische gastronomie.

Bij Bo.lan draait alles om authenticiteit, duurzaamheid en cultureel erfgoed. Bo en Dylan werken uitsluitend met lokale ingrediënten en bouwen langdurige relaties op met boeren, ambachtslieden en producenten in heel Thailand. Hun toewijding aan een eerlijke, duurzame keuken leverde hen internationale erkenning op, waaronder een plaats in **Asia's 50 Best Restaurants**.

Bo werd in 2013 uitgeroepen tot **Asia's Best Female Chef** en kreeg in 2018 haar eigen aflevering in de beroemde Netflix-serie **Chef's Table**. Samen vertegenwoordigen Bo en Dylan een nieuwe generatie chefs die traditie, smaak en verantwoordelijkheid op inspirerende wijze weten te verbinden..

HET EVENEMENT

De samenwerking tussen Bo.lan en RIJKS® belooft een ontmoeting tussen twee werelden die dezelfde waarden delen: respect voor product, herkomst en duurzaamheid. Tijdens dit exclusieve weekend creëren beide keukens gezamenlijk een menu waarin de smaken van Bangkok en Amsterdam elkaar ontmoeten. Een zintuiglijke reis door twee culinaire culturen, van kruidige Thaise aroma's tot pure Nederlandse ingrediënten. Chef Bijdendijk en zijn team zullen voor dit unieke evenement zelf ook Oosterse kruiden en specerijen verwerken in hun gerechten.

Op zaterdag 17 en zondag 18 januari 2026 serveren RIJKS® en Bo.lan een gezamenlijk menu tijdens lunch en diner. Reserveringen voor het evenement kunnen nu gemaakt worden via [DEZE LINK](#).

OVER RIJKS®

RIJKS® is het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam en wordt geleid door Executive Chef Joris Bijdendijk. RIJKS® staat voor de Keuken van de Lage landen, die gekenmerkt wordt door het Nederlandse product in al zijn eenvoud. Sinds de opening in 2014 haalde Bijdendijk al een groot aantal internationaal gerenommeerde chefs naar Nederland. Inmiddels passeerden al meer dan 40 gastchefs de revue, onder wie Tim Raue (*Tim Raue, Berlijn*), Virgilio Martínez (*Central, Lima*), Richard Ekkebus (*Amber, Hong Kong*), Jorge Vallejo (*Quintonil, Mexico City*), Mauro Colagreco (*Mirazur, Frankrijk*) en Manoella Buffara (*Manu, Brazilië*).

RIJKS®