

Bij een vernieuwde Enjoy hoort een nieuwe rubriek. In Metamorfood laat food designer Annelies Hermesen zien hoe bijzonder alledaagse gerechten worden met een paar creatieve kunstgrepen.

Verleiden met voedsel

Als dochter van een sterrenkok, zat de liefde voor de kookkunst er al vroeg in bij Annelies Hermesen. Tijdens en na haar studie aan de Design Academy in Eindhoven legde ze zich vooral toe op de link tussen voeding en vormgeving. In het project Cocktails & Compagnions combineerde ze verleidelijke cocktails met even verleidelijke kleine gerechtjes. Momenteel werkt Annelies samen met het vernieuwende Taste 2 Taste. Dat zich bezig houdt met het ontwikkelen van nieuwe smaken en gerechten, het ontwerpen en inrichten van smaakmakende ambiances en jonge food designers zoals Annelies de kans geeft zichzelf voor een groot publiek te presenteren.

Ui
Knoflook
Tijm

De klassieke uiensoep staat bekend als een machtige maaltijd. Voor Annelies Hermesen een uitdaging deze klassieker om te toveren in een soep die helemaal in het nu past. "Deze drie spannende soepjes, die samen een kleine proeverij vormen, zijn daar het smakelijke resultaat van."

VOOR



All Red
Rode ui
Rode bietjes
Rode Peper

Voor haar spannende drietal gebruikte Annelies verschillende soorten ui en verrassende ingrediënten zoals rode bieten en gember. "Maar de belangrijkste ingrediënten zijn liefde en geduld. Daarmee maak je van elk gerecht een lekker en liefdevol gerecht."

NA