

In Metamorfood laat food designer Annelies Hermsen zien hoe bijzonder alledaagse gerechten worden met een paar creatieve kunstgrepen.



## Zomerse BBQ-burgers

Als dochter van een sterrenkok, zat de liefde voor de kookkunst er al vroeg in bij Annelies Hermsen. 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 en het ontwerpen en inrichten van smaakmakende ambiances. Hierbij geeft Taste 2 Taste jonge food designers zoals Annelies de kans zichzelf voor een groot publiek te presenteren.

Het bbq-seizoen is weer in volle gang. Vette, vlezige hamburgers met veel mayo & ketchup vinden hun weg naar de gloeiende grill. Een plukje sla kan er soms nog vanaf om de boel op te vrolijken, maar het blijft een feit, deze variant is een flinke hap!

# VOOR



Vlees  
Mayonaise & Ketchup  
Sesambolletje

Vis  
Mosterdille saus  
Toast



Wij Nederlanders eten nog steeds te weinig vis. In combinatie met de bbq wordt het meestal zalm in aluminiumfolie. "Ik heb van de zalm een smaakvol hamburgertje gemaakt, met frisse sla en een mosterdille sausje. De toast in plaats van het witte broodje straalt ook een wat meer 'te behappen' burger uit!"  
Vraag het recept op via: [enjoy@sodexho-nl.com](mailto:enjoy@sodexho-nl.com)

# NA