

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



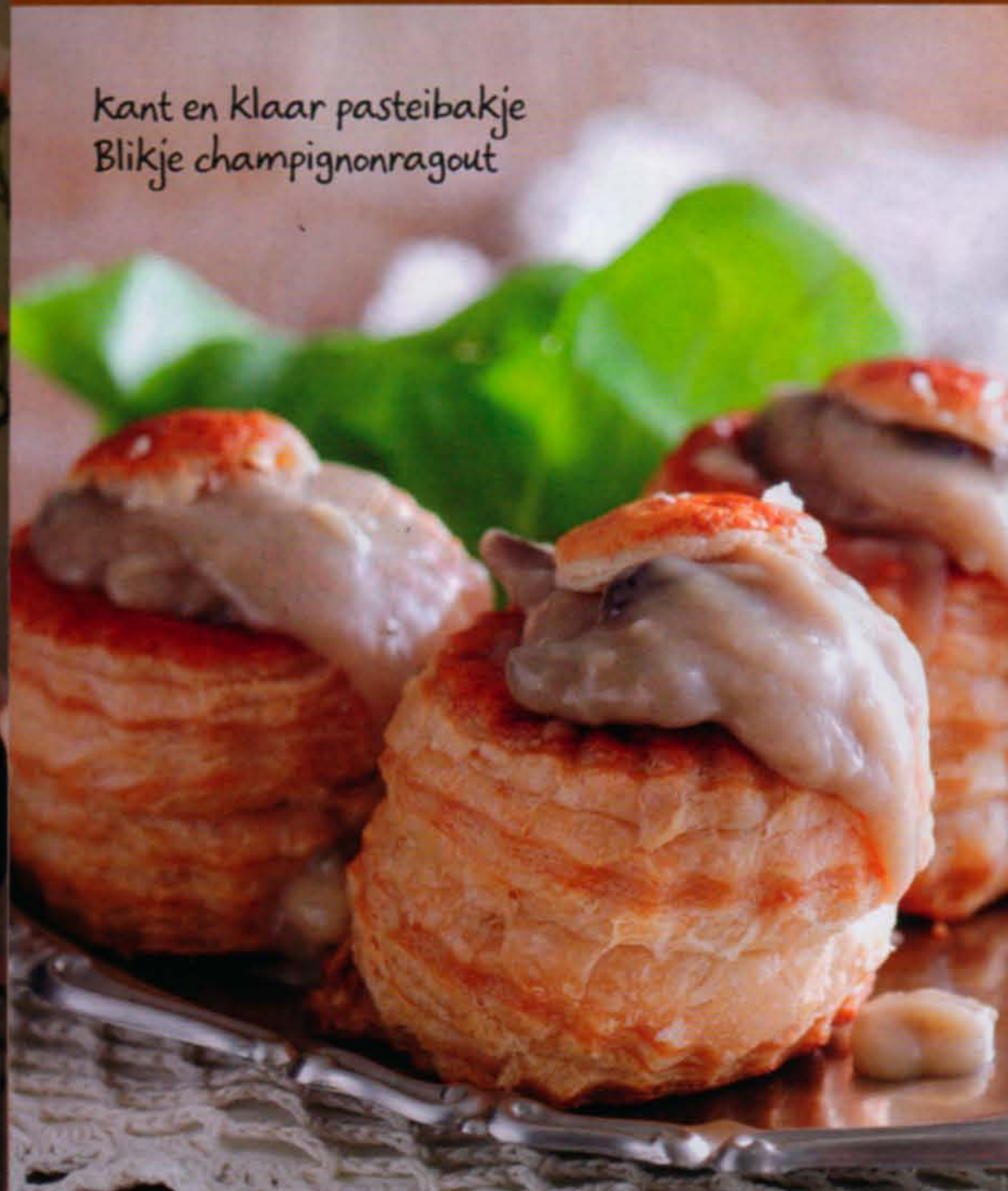
Ragout. Revolutionair

Als dochter van een sterrenkok, zat de liefde voor de kookkunst er al vroeg in bij Annelies Hermen. 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.

Net te warm voor een winterse stampot, net te koud voor een zomerse salade. Ideaal dus voor een herfstachtige vooravond. Het ouderwetse ragoutpasteitje is lekker makkelijk, want razendsnel klaar. Maar erg verleidelijk wil het romige ragoutbakje maar niet worden...

VOOR

Kant en klaar pasteibakje
Blikje champignonragout



Paddenstoelen mix
Salade
Bladerdeeg (kant en klaar of zelf gemaakt)



NA

Wat een verschil een paar kleine aanpassingen kunnen maken. De champignonragout is vervangen door een mix van verschillende, lauwwarme paddenstoelen. Geserveerd met een lekkere salade en wat zoute stengels van bladerdeeg tovert iedereen in een handomdraai een gezonde herfstsalade op tafel. Vraag het recept op via: enjoy@sodexho-nl.com