

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

Stampopot

voor de zachte winter

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. Momenteel werkt Annelies samen met het vernieuwende Taste z Taste, dat zich bezig houdt met het ontwikkelen van nieuwe smaken en gerechten en het ontwerpen en inrichten van smaakmakende ambiances.



VOOR

Boerenkool met worst! Een meer Hollandser wintergerecht bestaat niet. Toch is deze klassieker op z'n retour. In een zachte winter hebben we immers geen stevige kost nodig. Ook onze stampopot moet licht, lichter, lichtst!



Boerenkool
Aardappelen
Rookworst

NA

Kijk, zo kan het ook. Een stampopot met tomaat en paprika voor zachte winterdagen. Met krokante spekjes en seizoensvis toch wel een van de grootste "metamorfoods" tot nu toe. Vraag het recept op via: enjoy@sodexho-nl.com



Tomaat
Paprika
Vis van het seizoen