

DIT ZIJN DE BESTE GROENTE- RESTAURANTS TER WERELD

We're Smart® World, de onbetwistbare referentie in de culinaire wereld van groenten, lanceerde op 8 november tijdens foodbeurs Forum Gastronomic in Barcelona de nieuwe *We're Smart Green Guide*. In deze gids worden de beste groenterestaurants ter wereld opgenomen. Ook dit jaar werden weer enkele Belgische en Nederlandse toppers in de top tien genoteerd.



Honderden restaurants wereldwijd kregen het afgelopen jaar een bezoek van We're Smart World. De selectie gebeurt ieder jaar zeer nauwgezet op basis van de filosofie *Denk Groenten! Denk Fruit!*, met het oog op het integreren van duurzaamheid en het verminderen van de ecologische voetafdruk. De beste restaurants worden beloond met één tot vijf radijzen en krijgen een plekje in de We're Smart Green Guide.

Wie in de Lage Landen woont en gek is op groentebereidingen heeft geluk. Maar liefst vier restaurants uit de top tien vind je terug in België of Nederland. De nummer één van de wereld is restaurant De Nieuwe Winkel in Nijmegen. Chef Emile van der Staak mag zijn zaak nu een jaar lang Best Vegetables Restaurant in the World noemen. Verder vind je op plaats vier restaurant Vrijmoed in Gent, siert Flore in Amsterdam de zesde plaats en sluit Humus X Hortense in Brussel de top tien af.

ETEN VOOR DE TOEKOMST

Bij De Nieuwe Winkel vind je botanische gastronomie, waarbij de klemtoon niet enkel ligt op wat je op je bord krijgt, maar ook waar het vandaan komt. Ingrediënten zijn afkomstig van nabijgelegen voedselbossen of natuurakkers, waardoor extra aandacht gevestigd wordt op de seizoenen en de regio. “De keuzes van vandaag bepalen hoe de wereld van morgen eruit zal zien. En veel van deze keuzes draaien om voedsel. Dat is de reden waarom we in botanische gastronomie geloven”, aldus de chef van het Beste Groenterestaurant ter Wereld. Volgens hem is het terugschroeven van onze vlees- en zuivelconsumptie de meest effectieve manier om onze

ecosystemen te redden.

Chef Michaël Vrijmoed, nummer vier op de lijst, is blij dat hij zich kan inzetten met oog op een beter toekomstperspectief. “Het is mijn passie om onze klanten de wereld van het smakvolle en creatieve vegetarisme te laten verkennen. Ik ben verheugd dat de mondiale belangstelling voor de plantaardige keuken de tien afgelopen jaren enorm gegroeid is. Zo weet iedereen dat dit wel degelijk de toekomst is.”

EEN ECOLOGISCHE EVOLUTIE

Oprichter van We're Smart World Frank Fol ziet een positieve shift in de gastronomische wereld. “We merken een grotere mondiale belangstelling voor plantaardig koken. Een groeiend aantal chefs ontdekt de culinaire mogelijkheden en ecologische voordelen van groenten en fruit en zetten ze met een indrukwekkend meesterschap op het menu. Via het ecosysteem van We're Smart World brengen we naast restaurants ook bedrijven en consumenten samen rond gezondheid, ecologie en duurzaamheid.”

WE'RE SMART GREEN GUIDE

Ben je zelf benieuwd naar de beste groenterestaurants ter wereld of de meest innoverende spelers in de wereld van groenten en fruit? Op de website www.weresmartworld.com vind je de volledige We're Smart Top 100 en de winnaars van de dertien Discovery Awards in dertien landen.



TOP 10 BEST VEGETABLES RESTAURANTS WORLD

1. **De Nieuwe Winkel** - Nederland
2. **El Invernadero** - Spanje
3. **Piazza Duomo** - Italië
4. **Vrijmoed** - België
5. **L'Oustau de Baumanière** - Frankrijk
6. **Flore** - Nederland
7. **L'Arpège** - Frankrijk
8. **Ricard Camarena Restaurant** - Spanje
9. **Eleven Madison Park** - Verenigde Staten
10. **Humus x Hortense** - België



Kastanjeseitan

met pruim-barbecuesaus

Voor de pruim-barbecuesaus

- 330 ml donker bier
- 65 ml rodewijnazijn
- 100 g Chinees mahonieblad
- 45 g pruimenpuree
- 55 g glucose
- 10 g onrijpe sichuanbes
- 6 g zout

Voor de kastanjeseitan

- 10 g aardappelzetmeel
- 6 g geroosterde gist
- 150 g tarwegluten
- 8 g zout
- 8 g uienpoeder
- 1 g gemalen zwarte peper
- ½ g cayennepeper
- 20 g kastanjabloem
- 4 g rookpoeder
- 2 g porcinipoeder
- 40 g geroosterde en gepelde kastanjes
- 60 g gepelde en gekookte kastanje
- 200 g paddenstoelenbouillon
- 28 g zwarte knoflook
- 30 g verse gist
- 28 g kastanjemiso
- 40 g knoflookolie

Pruim-barbecuesaus

Voeg alle ingrediënten samen in een sauspan en verwarm. Laat sudderen tot het ingedikt is, ongeveer 10 min. Laat minstens 10 min afkoelen. Schraap de barbecuesaus in een keukenmachine en pureer tot een gladde massa. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Kastanjeseitan

Verwarm de stoomoven voor op 100 °C. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid het deeg erover uit. Stoom 15 min. Koel het deeg snel af in een blast chiller. Rol het deeg uit met een deegrol en snijd uit met een ronde prikker. Rijk 40 g rondjes per prikker. Frituur de seitan op 170 °C goudbruin. Gril rondom en bestrijk de seitan met de pruim-barbecuesaus.

Afwerking

Serveer met gefermenteerde tofu, Chinese mahonieolie en groene kruiden.

AARDPEER- BOUILLON

- 255 g aardpeerschillen
- 4250 ml aardpeersap
- 4250 ml water
- 1020 ml gefermenteerd sap van
aardpeer
- 100 g kombu
- 540 ml sojasaus
- 90 ml appelazijn
- 6 g zwarte peper
- 60 g zout

Verwarm de oven voor op 150 °C.
Rooster de aardpeerschillen 25 min in de oven. Giet het aardpeersap, het water en het gefermenteerde sap van aardpeer in een pan. Voeg de geroosterde aardpeerschillen en kombu toe. Breng aan de kook en laat 15 min koken. Passeer door een fijne zeef en breng de bouillon op smaak met de sojasaus, appelazijn, peper en zout.
Serveer met schuimige zonnebloempittenmelk.

