

Radilicious II

Radilicious II

Puur plantaardige inspiratie van
de beste groenterestaurants in Europa

U N T O L D

 we're smart.

GREENYARD 

Frank Fol
Mieke De Vylder
Wim Demessemaekers

Woord vooraf

Het menu van de toekomst: heerlijk pure-plant

Dit tweede volume van Radilicious verschijnt op een cruciaal moment. In de twee jaar sinds de eerste editie is de urgentie én relevantie van onze boodschap alleen maar toegenomen – en zelfs uitgegroeid tot een onmiskenbare noodzaak: de toekomst van onze voeding is pure-plant. Dit boek is meer dan een bron van culinaire inspiratie. Het is een oproep die ik met volle overtuiging steun.

Want laten we eerlijk zijn: de wereld staat op een kantelpunt. Onze voedselsystemen zijn niet houdbaar. Onze gezondheidsstatistieken zijn ronduit zorgwekkend. De cijfers liegen er niet om: ongezonde voeding kost ons jaarlijks 11 biljoen dollar, en onze voedselproductie is verantwoordelijk voor meer dan een derde van de totale wereldwijde CO₂ uitstoot. Willen we een leefbare toekomst, dan kunnen we niet langer om ons eetgedrag heen. En precies daarin schuilt de paradox: onze groente- en fruitsector is bijzonder kwetsbaar voor de klimaatopwarming, maar biedt tegelijk de sleutel tot de oplossing. Een transitie naar pure-plant voeding kan de wereldwijde uitstoot met maar liefst 25% verminderen, en brengt voedzame, gezonde alternatieven op ons bord.

Het antwoord ligt dus pal voor onze neus. Pure-plant voedsel is geen compromis. Het is een lekker, veelzijdig en prachtig antwoord op deze uitdagingen. Elke dag opnieuw bieden we voeding die vol van smaak is, gemakkelijk te bereiden én rijk aan voedingsstoffen – zonder enige toegeving. Onze missie is altijd glashelder geweest: de pure kracht van groenten en fruit toegankelijk maken voor iedereen, geïnspireerd door de beste chefs.

We delen die visie met Frank Fol, een pionier die de beste chefs ter wereld achter een gemeenschappelijk doel schaaft. Samen vormen we een sterke beweging: chefs die creëren, bedrijven die innoveren en stemmen die verhalen vertellen die ertoe doen.

Want deze beweging is niet zomaar een theorie. Ze is realiteit. En ze is krachtig. Ze verbindt telers met markten, voeding met gezondheid, en mensen met actie. Radilicious toont wat mogelijk is wanneer de culinaire wereld zich verbindt met de pure kracht van groenten en fruit. Op deze pagina's tillen visionaire chefs groenten en fruit naar ongeziene hoogten, en bewijzen ze dat écht plantaardig niet alleen de meest duurzame weg vooruit is, maar ook de lekkerste.

Pure-plant is geen hype, het is een niet te stoppen evolutie. Laat dit boek je inspireren om meer te ontdekken, meer te genieten, en deel te worden van een beweging die onze voeding herdefinieert. Voor onszelf. Voor onze planeet. En voor de generaties die volgen.

Hein Deprez

Oprichter en Uitvoerend Voorzitter van de Raad van Bestuur Greenyard

GREENYARD 



Introductie

Koken is voor mij een vorm van ongetemd zoeken. Toen ik de gastronomische wereld begon te ontdekken, ging mijn aandacht naar techniek, smaak en balans om het perfecte gerecht te creëren. Later bracht het leven me naar topkeukens, waar alles draaide om pure virtuositeit en precisie. Dankzij de plaatsen waar ik toen werkte – Can Fabes, Abac en Céleri –, heb ik ervaring en inzicht opgedaan in een veeleisend vak. Ik leerde de waarde kennen van strengheid, discipline en goede communicatie in het team. Met genegenheid en dankbaarheid kijk ik terug op die jonge chef. Die eerste fase bracht me de bouwstenen voor de keuken waarin ik vandaag geloof.

De tijd verandert je. Niet bruusk, maar zachtjes en bijna onopgemerkt, wijzigt je koers. Mijn blik verschoof naar een nieuwe realiteit: de aarde werd mijn hoofdrolspeler. Ik richtte mijn geest en hart op de plantenwereld. Gedreven door persoonlijke bezorgdheid begon ik een ander universum te verkennen. De aarde bracht me naar de maan, en liet me begrijpen welke invloed haar energie had op de groei van planten. Ik schoolde me bij en wisselde kennis uit met mensen die hun jarenlange ervaring deelden met een Xavier die zichzelf aan het herontdekken was. Ik begreep dat groenten niet slechts een bijgerecht waren, maar deel uitmaakten van een immens, delicaat en krachtig ecosysteem. Ik leerde een taal vol nuance die niet alleen het lichaam voedt.

In 2018 en 2019 werd ik verkozen tot 'Beste Groenterestaurant ter Wereld' door We're Smart Green Guide. Sinds 2020 mag ik mezelf We're Smart Untouchable noemen, de hoogste erkenning voor pure-plant pioniers in de gastronomie. Een hele eer, en bovenal de sterkst mogelijke bevestiging van deze manier van koken.

De prachtige boekenreeks Radilicious is een van de vele initiatieven van deze vooruitstrevende organisatie. Elk boek brengt de unieke verhalen, inspiratie en recepten van de beste groentechefs ter wereld. Zo wil We're Smart de wereld inspireren om de toekomst te voeden met puur plantaardig.

Radilicious is meer dan een boek. Het is een krachtig manifest en een vergaande bron van inspiratie. Een leidraad voor wie het verschil wil maken in de zoektocht naar evenwicht tussen smaak, gezondheid en respect voor de planeet.

Mijn parcours leerde me dat wat ik creëer niet alleen gericht is op het eindresultaat. Van de 26-jarige chef, obsessief gedreven door de hoge eisen van het vak, tot wie ik nu ben, zijn er vele versies van mezelf geweest. Elke versie bleek veranderlijk en leidde me naar vandaag, waar ik met elk gerecht een verhaal wil vertellen: over de aarde die het ingrediënt tot leven bracht, over de boer die ervoor zorgde en de energie die intact op tafel komt. Voor mij is het een gebaar van dankbaarheid.

Dit boek is een uitnodiging om anders te kijken. Om de haast achterwege te laten en de waarde van eenvoud te herontdekken. Om vanuit de keuken weer in verbinding te komen met wat ons écht voedt.

Chef Xavier Pellicer

We're Smart Untouchable



“
Dit boek is een
uitnodiging om
vanuit de keuken
weer in verbinding
te komen met wat
ons écht voedt.
”





Over het boek

In deze tweede editie van Radilicious nemen we je opnieuw mee op een wervelende ontdekkings- tocht langs de beste groentechefs van Europa. Twintig unieke verhalen en honderd signatuur- recepten verheffen wat de aarde biedt tot een verbluffend gastronomisch niveau. Krachtige inspiratie voor de keuken van morgen.

De natuur spreekt boekdelen – letterlijk en figuurlijk. Elk hoofdstuk brengt de eigenzinnige visie van een plantaardige pionier tot leven. Je proeft gezonde koppigheid, doorgedreven passie en meesterlijke creativiteit met de wonderen van de natuur. De chefs behoren tot de felbegeerde top met Vijf Radijzen in de We're Smart Green Guide: samen goed voor honderd Radijzen en een fenomenale portie puur plantaardige excellentie.

Het boek voert je langs het zinderende Italiaanse Piemonte, het frisgroene Lake District, Luxem- burgse bossen en glooiende Ardennen. Je doorkruist het vruchtbare Vlaamse en Nederlandse vlakkeland en de bonte ecosystemen op Texel. Van biodiverse weelde in Zuid-Spanje, dé groen- tetuin van Europa, tot natuur op het bord in bruisende steden en idyllische dorpen. Elk verhaal opent een vooruitstrevende culinaire wereld die verwondert en inspireert.

Helaas namen we tijdens het maken van dit boek afscheid van een icoon: chef Jonnie Boer. Hij zette groenten op de kaart in Nederland, en hoe ... Ondeugend, creatief en van het allerhoogste niveau. Samen met zijn vrouw Thérèse maakte hij van De Librije een baken in de gastronomie, waar natuur, gezellig samenzijn en hoogstaand culinair genot thuishoren. Jonnie deelde ons zijn verhaal, dromen en kleine geneugten. Zijn vuur wordt verder gedragen door Thérèse, Jimmie, Isabelle en Nelson.

Deze tweede editie brengt ook de bijzondere reis van bezieler Frank Fol, de eerste groentekok. Hij serveert het verhaal achter niet één, maar inmiddels meer dan 1500 groenterestaurants: We're Smart World. Van het prille ontkiemen tot een baanbrekende beweging die de wereld voedt met gezond en duurzaam. Het twintigste hoofdstuk is een ode aan de visionaire chef die met hart en ziel strijdt voor waar het écht om gaat: respect voor mens en natuur.

De begeesterende verhalen komen tot leven in de prachtige beelden van fotograaf Wim Demessemaekers en in de teksten van mijn hand. Elke plek en elke ontmoeting raakte ons tot in onze diepste vezels. De liefde voor het métier, de immense toewijding, de gulhartige ontvangst, de verrukkelijke inkijk in bevlogen keukens. Het was telkens een eer om een nieuw hoofdstuk tot leven te brengen in woord en beeld, en zo vergaande inspiratie op de wereld los te laten. Dat is waar Wim en ik met UNTOLD voor gaan: verhalen beleven, krachtig capteren en zo naar buiten brengen dat ze zieltjes beroeren en verandering bewegen.

Zoals chef Emile van der Staak zei op de persconferentie van Radilicious I: "Had dit boek bestaan toen ik mijn eerste stappen zette, het had me vele jaren voorsprong gegeven. Want de toekomst van de keuken is onvermijdelijk plantaardig."

Laat je verwonderen en raken. Daar waar het goed voelt.

Mieke De Vylder

Auteur





Arabelle Meirlaen	16
Basiliek	36
De Librije	56
D’Errico Ristorante in Madernassa	76
De Tuinkamer	98
Entropy	118
Fierro	138
Forest Side	158
Hofke van Bazel	180
Kook Atelier op Oost	200
Ma Langue Sourit	220
Menssa	240
Neon	262
ONE	282
Patrick Devos	302
Piazza Duomo	322
Plates	344
Tony García Espacio Gastronómico	364
’t Vijfde Seizoen	384
We’re Smart World	404



Arabelle Meirlaen

Het leven smaakt naar meer wanneer je proeft van de intuïtieve keuken van chef Arabelle Meirlaen. In de glooiende Belgische Ardennen serveert ze de natuur in haar volle glorie. Genereus, elegant, wondermooi in balans. Haar feeërieke moestuin floreert energiek op het bord, een vleugje magie sijpelt zachtjes in je diepste zijn. Proef, voel, geniet van bezielde schoonheid.



*Chemin de Bertrandfontaine 7
4570 Marchin
België*

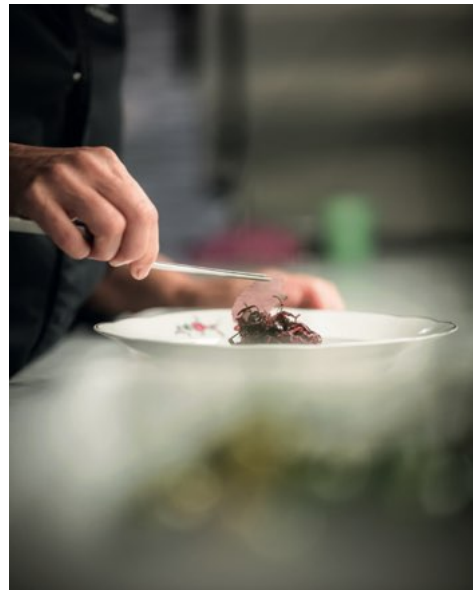
arabelle.be



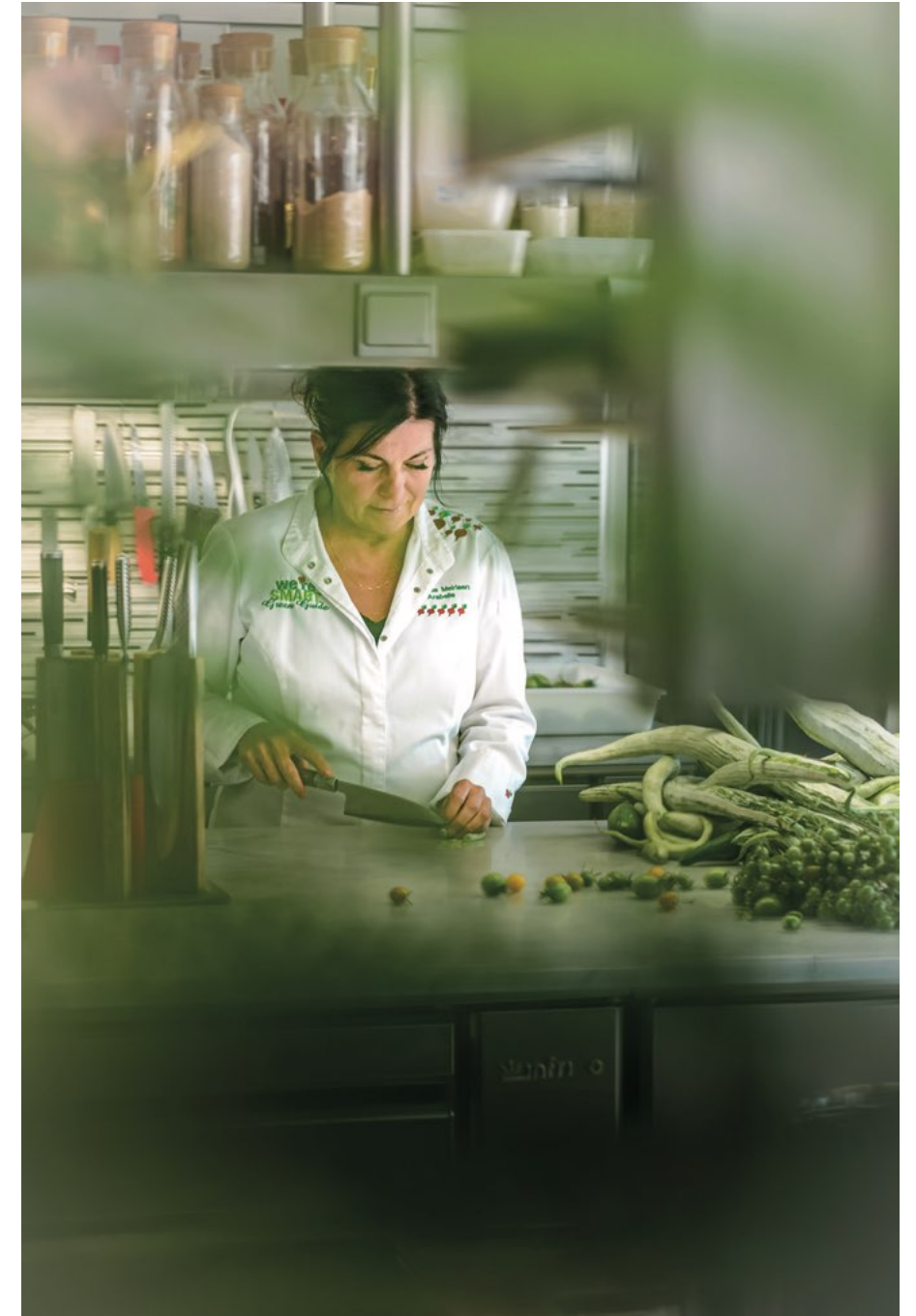
“De keuken stel ik me voor zoals het leven zelf: mooi, vol smaak, knisperend, doordrenkt van liefde en emoties.” Arabelle Meirlaen heeft een aanstekelijke twinkel in haar ogen. Zodra ze spreekt, hang je aan haar lippen. Wat een vrouw, wat een keuken: doordrenkt van die fijnzinnige intuïtie waarmee ze de natuur laat dartelen. Een portie geluk en gezonde energie op het bord. Met zicht op de immense moestuin geniet je van gerechten vol leven, vederlicht en intens van smaak. Die serveert ze met een meesterlijk gevoel voor esthetiek en nuance. Mensen gelukkig maken, dat is wat ze het liefste doet.

Arabelle brengt een bezielde keuken die veel verder gaat dan sublieme topgastronomie. Minutiekus en overheerlijk weeft ze de wijsheid van de natuur in haar recepturen. Alles wat ze leeft en weet, komt doordacht en genereus op tafel. Ze laat je zintuigen dansen en je organen zingen, op het ritme van de seizoenen. Intuïtief ervaar je hoe heilzaam de hemelse smaken zijn en hoe licht en monter je je voelt als de laatste gang is ingezet. Hier ontluikt iets waar velen van dromen: gezonde balans, puur natuur. En een glimlach in elke vezel.

Het toppunt is dat Arabelle helemaal geen chef wilde worden. Kledingontwerpster, dat leek haar wel wat. Door een verhuis kwam de hotelschool van Libramont dichterbij. Haar ouders overtuigden haar het toch te proberen. Ze ging graag met mensen om, dus specialiseerde Arabelle zich in de bediening. Daar was ze ook erg goed in. Na haar stage in het restaurant van de wereldberoemde kristalfabrikant Val-Saint-Lambert, werd ze onmiddellijk aangenomen. Niet veel later groeide ze door tot restaurantmanager. In verhouding tot het harde werk verdiende ze best weinig, vond ze. Dan kon ze net zo goed een eigen restaurant openen. Haar normen lagen hoog, waardoor de zoektocht naar een geschikte chef moeilijker was dan verwacht. Er zat niets anders op dan zelf de keuken in te gaan. Daar voelde Arabelle zich steeds meer in haar element. De keuken bleek namelijk dé uitgelezen plek om te doen wat ze het liefste doet: gerechten creëren die mensen gelukkig maken. De chef in haar zag het licht.



“
De keuken stel
ik me voor zoals
het leven zelf:
mooi, vol smaak,
knisperend,
doordrenkt van
liefde en emoties.
”



Als dochter van boeren heeft Arabelle een diep respect voor wat de aarde ons schenkt. Haar vader voelde het veld en wat het bracht. Met de oogst bereidde haar moeder de lekkerste gerechten. Koken op het ritme van de natuur leerde Arabelle van hen.

Het vak van chef is intensief, dus zocht ze een manier om elke dag vol energie het beste van zichzelf te kunnen geven. Haar eerste gedachte was logisch: hoe voeding haar vitaliteit kon versterken? Het antwoord vond ze in de natuur, in de seizoenen en hoe die gezondheid scheppen in de wisselwerking met onze organen.

Een lezing van Philippe Gazon, herborist en docent kruidengeneeskunde, gaf de eerste zet van een werfelende ontdekkingsstocht. Hij toonde welke schatten de natuur ons aanreikt om in gezonde balans te leven: de kracht van preventie, voeding en planten als bondgenoten van ons welzijn. Arabelle verdiepte zich in de materie, las bergen boeken en volgde tal van uiteenzettingen over herboristerie, macrobiotiek, ayurveda en Oosterse geneeskunde. Op haar pad ontmoette ze gelijkgestemde zielen die hun ervaringen en inzichten royaal deelden. Universele wijsheid is van alle tijden en culturen. Van herboriste Fabienne Monnier tot homeopate Irène Grosjean. Van Ekuko, de vrouw van de Japanse ambassadeur, tot Amina, de stralende Marokkaanse afwasser uit het restaurant.

De macrobiotische experte Esther Chapeau wijdde Arabelle in in de levensfilosofie en voedingswijze die streeft naar evenwicht in Yin- en Yang-energie voor een lang en gezond leven. Zij leerde haar over de toxiciteit van planten en hoe die te ondervangen voor een licht verteerbare, voedzame keuken. Peulvruchten dompel je best minstens twaalf uur onder in water alvorens ze te bereiden. Zo herstart hun kiemproces en verdwijnen toxines. Ook sesamzaad eet je om die reden liefst geroosterd of geweekt.

Elke ontmoeting voedt haar keuken met onschatbare kennis en werkwijzen: over natuurelementen en seizoenen, meridianen en de werking van organen, aloude kooktechnieken en het gebruik van kruiden die oorspronkelijk niet voor de smaak, maar voor een vlotte vertering aan het begin van het kookproces worden toegevoegd. Uit de vele ontmoetingen ontstaan ook uitwisselingen van unieke zaden. Die laat Arabelle liefdevol ontkiemen voor heerlijke gerechten in het restaurant.



“
De natuur reikt
ons schatten aan
om in gezonde
balans te leven.
”



Hoe meer Arabelle leert van de natuur, hoe meer ze beseft dat we er als mens ver van verwijderd zijn geraakt. Ze verwondert zich over de onmetelijke rijkdom en kennis, en wat die kan betekenen in haar leven en in dat van haar gasten. Hierin vindt ze haar roeping als chef: de kookkunsten van haar moeder en de natuur eren, door te luisteren naar het ritme van de seizoenen en de organen. Zo wil ze gerechten creëren die tegelijk onweerstaanbaar én gezond zijn.

Arabelle is als een fee die de wijsheid van de natuur op het bord tovert. Intuïtief, heilzaam en verrukkelijk. De seizoenen bepalen wat ons voedt. De lente is het seizoen van de lever, van detox en regeneratie, van fris groen dat ontluikt. De zomer laat ons hart zingen. Het is het seizoen van uitbundige energie, rijke kleuren op het bord en een flinke snuif zonnige vitamine D. In het najaar komt de natuur op adem. Dan staan de longen centraal. Arabelle stimuleert de ademhaling door subtiel pikante kruiden toe te voegen aan de herfstpracht van paddenstoelen, pitvruchten en knolgroenten. In de winter is het tijd voor onze nieren, voor rust en energie laden. Alles wat met water te maken heeft, ondersteunt de nierenergie. Wie goed proeft, vindt iets zalig zilt in de gerechten terug.

Om in haar missie te slagen, heeft ze de beste ingrediënten nodig. Een droom ging in vervulling toen ze met haar levensgezel en partner in het restaurant, Pierre Thirifays, dit schitterend stuk grond ontdekte in Marchin, midden in het groen, op het einde van de doodlopende straat die uitmondt op een bos. Hier vond hun restaurant haar natuurlijke habitat en krijgt de moestuinier in Arabelle alle ruimte. Ze experimenteert en cultiveert erop los. In de weidse tuin vind je pompoen- en courgettesoorten waar de meesten onder ons nog nooit van gehoord hebben. Boliviaanse, Mexicaanse, Chinese, Vietnamese en wellicht nog tien andere soorten koriander: veel verfijnder en frisser van smaak dan de courante variant. Myoga-gember. Wild fruit en bonte bloemen. Zo'n 75% van wat op het bord komt, groeit in de magnifieke moestuin. Arabelle in Wonderland.

De natuur fluistert haar wijsheid. Wie goed luistert, hoort haar stem diep vanbinnen. En op het bord bij Arabelle Meirlaen.



“
Arabelle is als
een fee die de
wijsheid van
de natuur op
het bord tovert.
Intuïtief, heilzaam
en verrukkelijk.
”



Pierre staat vanaf het begin aan haar zijde. Waar Arabelle zich uitleeft in de tuin en de keuken, schittert hij in de bediening. Met meesterlijke flair en finesse ontvangt hij de gasten, licht het menu toe en brengt het verhaal achter elk gerecht tot leven. Wat begon als een passie, werd een ware roeping: hij schoolde zich bij tot sommelier. Als boerenzoon spreekt hij de taal van kleine, artisanale wijnmakers en bouwde zo warme, vruchtbare banden op. Zijn selecties zijn precies, verrassend en perfect in balans.

Voor Arabelle is Pierre de gedroomde partner in het creëren van de verfijnde smaakpairings. De gerechten worden vergezeld door zijn bijzondere wijnselectie of edele non-alcoholische dranken uit de tuin: berkensap met gember, vlierbloesemchampagne, geraniumwater verheerlijkt met roos, kombucha's en kruideninfusies.

Met haar intuïtieve keuken creëert Arabelle een persoonlijke signatuur die mensen raakt waar het goed voelt. Een glimlach, een traan van geluk, de mooiste complimenten komen vanzelf. In 2019 werd het restaurant door We're Smart uitgeroepen tot Beste Groenterestaurant van België. Intussen behoort het al jaren tot de dertig beste ter wereld, en kreeg het van Michelin zowel een rode als een groene ster.

Wat vrouwelijke intuïtie, een weelderige tuin en verfijnd meesterschap kunnen teweegbrengen. Er was eens ... en ze leefden nog lang en gelukkig. En gezond.

“
Er was eens ...
en ze leefden nog
lang en gelukkig.
En gezond.
”



Rode kool met Sakurabladeren en geroosterde sesam

4 PERSONEN

Fermentatie

400 g rode kool

4 g zeezout

- Meng de rode kool met het zeezout. Kneed tot vocht vrijkomt. Doe in een weckpot, druk aan zodat de kool onder staat. Laat 12 uur fermenteren bij 25–30°C.

Garnituur

Geroosterde sesamolie

Extra vierge olijfolie

10 g sesamzaadjes

15 g gojibessen

15 g pompoenpitten

8 gefermenteerde Sakurabladeren (Cavad'or)

Scheutje mirin (Japanse zoete rijstwijn)

1 tl yuzu kosho of chilipasta (zelfgemaakt)

Rijstpapier

100 g gare sushirijst

50 ml fermentatiesap van de kool

1 el kristalsuiker

- Blend de rijst, fermentatiesap en suiker 5 min. op 100°C tot een gladde pasta. Smeer dun uit op een siliconenmat. Droog in de oven op 90°C tot het vel stevig maar soepel is.

Afwerking

- Rooster de sesamzaadjes en pompoenpitten kort. Snijd de Sakurabladeren grof. Meng de gefermenteerde kool met gojibessen, pitten, sesam, Sakurabladeren, mirin, yuzu kosho en een scheutje van beide oliën. Schik de kool op een bord, leg het rijstvel erop, werk af met een paar druppels van het fermentatievocht.

TIP

- Gefermenteerde kool bevat vitamine C en is tevens een goede bron van probiotica, die de darmflora verrijken en de immuniteit versterken.



Trompe-l'oeil van sint-jakobsschelpen

4 PERSONEN

Vegetarische sint-jakobsschelp

1 knolselderij

- Schil en snijd in plakken van 4 cm dik, steek er ronde vormen uit ter grootte van een coquille en kook 20 min. in dashibouillon.
- Kook de restjes mee en bewaar om er een puree van te maken.

Dashi

1,5 l water

50 g kombu zeewier

10 ml witte sojasaus

- Breng het water aan de kook met het zeewier en breng op smaak met de sojasaus.

Selderijpuree

Selderijrestjes

1 scheutje sojaroom

Snufje fleur de sel

Snufje 5-pepermix

- Meng alles heel fijn tot een gladde puree. Zeef.

Vinaigrette

100 ml pompoenolie

100 ml walnootolie

600 ml Belgische koolzaadolie

- Doe in een flesje en mix alles goed.

Braziliaanse zeewiersalade

2 el geroosterde zonnebloempitten

2 el geroosterde sesamzaadjes

2 el geroosterde lijnzaadjes

1 el fleur de sel

2 el zeewiersalade mix

1 el geroosterde noristukjes

- Mix en bewaar in een pot.

Afwerking

- Schep selderijpuree in het midden van het bord samen met de plakjes selderij, de Braziliaanse zeewiersalade en de vinaigrette eromheen.

TIP

- Dit gerecht is rijk aan jodium, plantaardige eiwitten en vitamine B1 en B9.



Peace & Love

4 PERSONEN

Amandelmayonaise

100 g witte amandelpuree (Monki)
50 ml heldere geïodeerde sojasaus
met zeewater (Smolarek)
50 ml sojaolie

- Meng alles in een blender

Plantaardige krab

600 g peterseliewortel

- Rasp de wortels (2 mm).
Meng met 4-6 el amandelmayonaise.

Koolrabirolletjes

750 g koolrabi

- Snijd de koolrabi in plakken
van 2 cm breed en 15 cm lang.
Bewaar de restjes voor de tartaar.

Appel-Perentartaar

1 groene appel
1 peer
150 g koolrabirestjes
Citroensap
25 g wakame (gerehydrateerd)
2 el amandelmayonaise
Fleur de sel en 5-pepermix

- Snijd alles in fijne brunoise. Meng met de
amandelmayonaise en breng op smaak met
citroensap, fleur de sel en de 5-pepermix.

Chlorophyll Angel Face

100 g wortelloof
100 g rucola
1 sjalot
1/2 bird's eye chili
300 ml sinaasappelsap
50 ml olijfolie
20 ml appelciderazijn
1 hele gemberwortel
5 g koriander
Zout en peper

- Pureer alles in een blender en zeef
tot 500 ml sap.
- Breng de helft van het sap aan de kook.
Voeg de andere helft van het sap toe,
met 4 g agar agar, van het vuur af.
- Giet het mengsel, terwijl het nog warm is,
in figuurtjes.

Nori

50 g norivellen
1 l water
12 g agar agar

- Breng het water met de agar agar aan
de kook, voeg nori toe. Giet dun uit op
een platte schaal.
- Verstevig met koolrabi plakken en snijd uit.

Afwerking

- Vorm een ring (8 cm) van zeewier/kool op
het bord. Tartaar erop, krabvulling en
cannabisblad erop. Garneer met noripoeder.



Indiase pompoenstoofpot

4 PERSONEN

Neutrale soja- of zonnebloemolie
1 el knoflook, fijngehakt
1 el gember, geschild en gehakt
1 el gele mosterdzaadjes
1 tl kurkuma
1 tl gemalen koriander
10 curryblaadjes (diepvries)
of 1/2 tl gemalen kardemomzaadjes
Fleur de sel
Gemalen peperkorrels
1 tl piment d'Espelette
1 scheutje mirin
1 rode ui, fijngehakt
300 g gele dahl linzen (12 uur geweekt
in koud water op kamertemperatuur)
500 g tomatenblokjes
200 ml groentebouillon
1 ronde Indiase pompoen (Tonda padana)
150 g spinazie
250 g amandelyoghurt

- Fruit de knoflook met de sojaolie. Haal de pan van het vuur, voeg de kruiden en de gember toe. Fruit even mee. Voeg de rode ui en de gewelde linzen toe. Laat zachtjes sudderen. Voeg de tomaten en bouillon toe. Laat 10 min. sudderen. Voeg de stukjes pompoen toe en laat nogmaals sudderen totdat de pompoen zacht is en de linzen volledig gaar. Voeg de spinazie en yoghurt toe en serveer in een kom met garnering naar keuze.

TIP

- Deze methode staat in de gezondheidswereld bekend om zijn gunstige effecten op de spijsvertering. Moge ons voedsel als medicijn zijn.



Roos van vijgen

4 PERSONEN

Pure chocolade ganache

100 g pure chocolade
100 ml sojaroom

- Breng de room aan de kook en laat de chocolade erin smelten. Giet de helft in de onderste vormen van een siliconenvorm met roosmotief.

Vanillecrème

200 ml sojaroom
1 vanillestokje (Madagaskar)
40 g poedersuiker
10 g plantaardige gelatine (Sosa)

- Breng alles aan de kook, laat iets afkoelen en giet de andere helft voorzichtig bovenop de chocoladeganache en vries in.

Crunchy zaden

50 g hennepzaad
15 g chiazaad
100 g geroosterde amandelstaafjes
100 g gedroogde vijgen
25 g geroosterde sesamzaadjes
50 g amandelpasta
50 g kokosvet
1 snufje fleur de sel

- Meng alles door elkaar, verdeel het over een siliconen bakmat, laat het uitharden in de vriezer en gebruik een koekjesvorm met een diameter van 5 cm (passend bij de breedte van de vormpjes) om de vormen uit te steken.

Vijgenmousse

1/2 l cactusvijgensap
1/2 l vers vijgensap
1/4 l bergamotsap
1/4 l frambozensap
250 g sojaroom

- Breng alles zachtjes aan de kook en giet de vijgenmousse in de roosvormige siliconenvormen. Plaats vervolgens de bevroren ganache- en vanille-crèmeux-inserts erin en druk ze voorzichtig aan. En sluit af met de crunchy zaden.

TIP

- Vijgen leveren calcium en kalium, magnesium, ijzer, zink, antioxidanten en vitamine B. De zaden-crunch is een energieboost.



Piazza Duomo

In het charmante Alba, tussen de glooiende heuvels van de Langhe, betovert Piazza Duomo. Chef Enrico Crippa brengt een majestueuze ode aan de natuur en verheft ze tot kunst op het bord. Elk gerecht vormt een wonderbaarlijke compositie van kleur, textuur en emotie. Een wereld op zich, intiem en ontzettend groots tegelijk.



*Piazza Risorgimento, 4
12051 – Alba (CN)
Italië*

piazzauomoalba.it



Eindeloze wijngaarden sieren de heuvels en pittoreske dorpjes slingeren tussen de Alpen en de Po. Hier, in het hart van Piemonte ligt Alba, de stad waar de markten geuren naar velden, truffels en Barolo. Op het centrale plein, aan de voet van de imposante kathedraal, schittert Piazza Duomo. Het culinaire hoogtepunt van de streek en verkozen tot een van de vijftig beste restaurants ter wereld. Chef Enrico Crippa creëert met virtuoze creativiteit en eigenzinnige vakkundigheid een beleving van jewelste. Pure culinaire kunst van het hoogste niveau. Voor wie wil vertragen, verwonderen en genieten.

De vooraanstaande familie Ceretto verrijkt de regio met een fenomenale wijntraditie en passie voor kunst. In hun wens om Alba ook topgastronomisch op de kaart te zetten, vonden ze chef Enrico Crippa. Ze ontmoetten elkaar in Paderno D'Adda, het restaurant waar Enrico head chef was. Van het moment dat Bruno en Roberta Ceretto het pompoenkrokantje met gorgonzola proefden, was het plan gesmeed. Enrico kreeg carte blanche om van Piazza Duomo een waar icoon te maken. In 2005 opende het restaurant en verwierf in no time een ontzagwekkende reputatie. De bekroningen volgden vanzelf, in een tempo ongezien in Italië: de erkenning als beste groenterestaurant van het land en derde beste van de wereld door We're Smart, drie rode en een groene Michelinster in negen jaar tijd, en de uitnodiging als jurylid voor de prestigieuze culinaire wedstrijd Bocuse d'Or.

Op enkele kilometers van Alba, op het landgoed Tenuta Monsordo Bernardina van de familie Ceretto, ligt de moestuin van Piazza Duomo. De liefde en toewijding van tuinman Andrea en zijn team tiert hier weelderig. Elke ochtend trekt chef Enrico naar de moestuin, het startpunt van zijn creatieproces ontspruit hier. Meer dan vierhonderd soorten groenten, fruit, bloemen en kruiden – van gangbare tot eeuwenoude, zeldzame variëteiten – worden er met het grootste respect voor het natuurlijke proces geteeld. De keuken wordt dan ook gedictieerd door wat de serre en het veld op dat moment serveren. Drie-maal per dag komt de oogst de richting van Piazza Duomo uit. Die tilt de chef naar topgastronomische hoogstandjes die je zintuigen versted doen staan.

“
Elke ochtend
gaat chef Enrico
naar de moestuin,
het startpunt
van het creatieproces
ontspruit hier.
”



De liefde voor koken en de aandacht voor wat de streek biedt, kreeg Enrico van zijn grootvader. In de zomervakantie logeerde hij daar telkens twee weken. Hij herinnert zich de dagelijkse speurtocht naar marktjes en telers uit de buurt, en de moestuin die elke plattelandsfamilie eerde. Zijn grootvader was een noeste man die de oorlog achter zich had gelaten en zich met veel gevoel de keuken eigen maakte.

Daar ontdekte Enrico zijn passie voor koken. Na zijn koksopleiding reisde hij naar Frankrijk en Japan om zijn vakkennis te verdiepen, en keerde uiteindelijk terug naar Italië om zijn eigen signatuur verder te ontwikkelen. De Piemonteese keuken staat bekend als rijk en volmondig, met veel vleesbereidingen, ravioli, eierpasta met boter, vitello tonnato en insalata russa. Maar volgens Enrico was dat de zondagse keuken. Doorheen de week werd er vroeger eenvoudiger gegeten, met veel soep en groenten.

Met Piazza Duomo eert Enrico de traditionele waarde en de rijkdom van de streek op een zeer persoonlijke en vernieuwende wijze. De moestuin staat helemaal centraal, vlees en vis komen later in het creatieproces – of niet. Alle grondstoffen zijn met zorg geselecteerd en van de allerhoogste kwaliteit. Op dit niveau is alleen het beste goed genoeg.

Elk jaar in december maakt de chef met tuinman Andrea het plan voor het volgende jaar. Ze evalueren wat succesvol was en wat niet, en welke nieuwe uitdagingen ze willen onderzoeken. Zaden worden, zoals bij zijn grootouders, gerecupereerd. De samenwerking tussen de moestuin, Andrea en zijn team, en de keuken is zeer intens en van onschatbare waarde. Ze dagen elkaar uit om te plukken, te proeven en te ontdekken. Regelmatig komen de tuinmannen langs om te begrijpen waarom de ogenschijnlijk buitenissige wensen van de chef zo significant zijn. Wat het belang is van prille scheuten en blaadjes, en hoe doorgroeide gewassen verwerkt worden tot iets overheerlijk en zinsverbijsterend. De tuinmannen schotelen Enrico op hun beurt nieuwigheden uit de tuin voor, suggesties waar de chef zich gretig aan laaft. Aan Andrea vroeg Enrico eens waarom hij nooit verse kikkererwten tegenkwam in andere restaurants en op markten. Blijkbaar zijn kikkererwten het makkelijkst te bevrijden van hun schil als ze gedroogd zijn. Toch toverde Andrea de verse variant in de keuken van Piazza Duomo. De magie ontstaat hier: op het veld, in de serre. Bevlogen zielen onder elkaar.



“
Met Piazza
Duomo eert men
de traditionele
waarde en de
rijkdom van de
streek op een zeer
persoonlijke en
vernieuwende
wijze.
”



Piazza Duomo weet de rijke traditie elegant te versmelten met gedurfde innovatie en kunstzinnige creativiteit. Elk gerecht is doordacht tot in het kleinste detail. Een virtuositeit in smaak, textuur en vorm die telkens weer verbaast. Zo is er het gerecht 'Insalata 21, 31, 41, 51...', hierin komt de moestuin tot leven in een uitbundig boeket dat naargelang het seizoen varieert tot meer dan honderd variëteiten. Elk bloemetje, elk blaadje opent een nieuw palet. Voor dit gerecht word je uitgenodigd de moestuin te ontdekken met een pincet. Een wonderbaarlijke ervaring van tijd om te genieten van puur natuur, delicaus geserveerd.

Enrico wil met zijn keuken mensen raken in hun diepste vezels. Om de ervaring compleet te maken, maakt hij van elk gerecht een waar kunstwerk. Als kind zag hij zijn moeder tekenen op porselein, zoals hij nu gerechten tot kunst verheft op het bord. Inspiratie vindt hij bij befaamde kunstenaars, galeries en exposities. En dat is geen toeval. De familie Ceretto heeft naast een doorgedreven liefde voor de streek, wijn en gastronomie, ook een groot hart voor kunst. Te gast bij Piazza Duomo waren onder meer Anselm Kiefer, Kiki Smith, Marina Abramović, Francesco Clemente, Patti Smith en Lynn Davis. Telkens creëert de chef iets persoonlijks dat vertrekt vanuit zijn interpretatie van hun werk. Die signatuur typeert zijn keuken. Parels in al hun pracht.

Het statige kader leent zich er perfect toe. Vanuit de roze kamer heb je een impressionant uitzicht op de kathedraal. De fresco's die Francesco Clemente in deze ruimte aanbracht, versterken het algehele gevoel van grandeur. Bovendien wandel je Piazza Duomo niet zomaar binnen. Gasten dienen aan te bellen en worden vervolgens begeleid naar de exclusieve bovenverdieping. Het aantal couverts is bewust beperkt voor luxe en kwaliteit.



“
Als kind zag
Enrico zijn
moeder tekenen
op porselein,
zoals hij nu
gerechten tot
kunst verheft
op het bord.

”



De familie Ceretto beschouwt chef Enrico Crippa als zijn tweede familie. Daarnaast kan hij rekenen op een bijzonder getalenteerd team van meer dan veertig medewerkers. In de keuken: sous-chefs Umberto, Omar en Jacopo, Luca als hoofd van de productie en Giulia als patissier. De zaal is in vak-kundige handen van Davide, terwijl de fameuze Ceretto-wijnen geselecteerd en gepresenteerd worden door sommelier Jacopo.

De keuken is zoals elk bord een choreografie waarin iedere acteur een bepaalde rol heeft te vervullen. “Assemblare è una cosa, creare un insieme è un’altra.” Assembleren is één ding, een geheel creëren is iets anders. Dat is de drijfveer van de chef om steeds weer het niveau te tillen tot subliem.

Bij Piazza Duomo staat de tijd even stil voor uitzonderlijk meesterschap. Een ode aan de moestuin zoals je nooit eerder beleefde.



“
Bij Piazza Duomo
staat de tijd even stil
voor uitzonderlijk
meesterschap.
”



Asperges met daslook

4 PERSONEN

Asperges

8 jumbo asperges

Extra vierge olijfolie

- Maak de asperges schoon en verwijder het harde uiteinde. Kook ze 5-7 min. in zout water en laat ze drogen op een stukje absorberend papier. Bestrijk de asperges met extra vierge olijfolie en fijn zout en rooster ze.

Daslookcrème

200 g daslook

Zout

Maak de daslookbladeren schoon en was ze. Kook de blaadjes in ruim kokend, gezouten water, laat ze goed uitlekken en pureer ze tot een gladde, homogene crème ontstaat. Op smaak brengen met zout.

Daslookschuim

200 g daslook

Extra vierge olijfolie

- Maak de daslookbladeren schoon en was ze. Kook de bladeren in ruim kokend, gezouten water. Meng de bladeren met een beetje water en extra vierge olijfolie. Op smaak brengen met zout. Gebruik de staafmixer om het schuim te maken.

Garnituur

4 krulmizuna

4 gekartelde rucola

4 Cubaanse postelein

4 schildzuring

4 Belleville zuring

8 gele zuringbloemen

8 gele wilde rucolabloemen

8 Lithodora bloemen

8 daslookkappertjes in azijn

16 Alaskaanse Oost-Indische kersbladeren

Afwerking

- Doe een beetje daslookcrème op het bord, leg de gegrilde asperges op het bord en garneer met het daslookschuim. Garneer het gerecht met daslookblaadjes, bloemen en kappertjes.

TIP

- Daslookkappers kunnen slechts één keer per jaar bereid worden, nadat de bloem van de plant is afgevallen. Nadat ze zijn verzameld, worden ze in een glazen pot gedaan en overgoten met een kokende oplossing van gelijke delen water, azijn en witte wijn. Vervolgens laat men het een maand rijpen bij kamertemperatuur, alvorens de pot te openen en de kappertjes te gebruiken.



Bloemkool en specerijen

4 PERSONEN

Amandelcrème

400 g amandelen

200 g water

- Kook de amandelen in water, verwijder de schil en spoel af onder stromend water. Pureer de amandelen met het water.

Bloemkool reductie

2 bloemkolen

Zout

Witte azijn

Suiker

1 bloemkool

Citroensap

Zout

Rozemarijn

- Maak de bloemkolen schoon en was ze. Snijd de bloemkolen in grove stukken en vacumeer met zout, suiker en witte azijn. Stoom ze 1 uur op 92°C. Pureer de bloemkolen en giet door een neteldoek en laat uitlekken. Kook het sap in een pan in tot het hazelnootkleurig is.

Specerijen

Kurkumapoeder

Kappertjespoeder

Venkelbloempoeder

Gebrand citroenpoeder

Kurkumapoeder

- Droog de verse kurkuma op 60°C. Pureer tot een fijn poeder.

Kappertjespoeder

- Week de gezouten kappertjes een nacht. Laat uitlekken en droog ze op 60°C. Pureer tot een fijn poeder.

Venkelbloempoeder

- Droog venkelbloemen op 60°C. Pureer tot een fijn poeder.

Gebrand citroenpoeder

- Maak 10 citroenen schoon. Plaats in de oven op 200°C tot ze helemaal zwart zijn aan de buitenkant. Halveer de citroenen en lepel het vruchtvlees eruit. Droog de schillen in de oven op 60°C. Pureer de gedroogde citroenschillen in een blender tot een fijn poeder.

Pakket

Bloemkool

20 geroosterde amandelen

8 Rumex Belleville

8 hondsdraf

8 Rum Scutatum

8 Alaska Oost-Indische kers

- Rasp een bloemkool tot korrels ter grootte van couscous. Kook de korrels, giet af en laat drogen op keukenpapier. Doe de bloemkoolkorrels in een kom en breng op smaak met de amandelcrème en zorg voor een consistentie zoals romige risotto. Breng op smaak met gehakte rozemarijn, zout en citroensap. Spreid de bloemkool uit in een cirkel, in het midden van een bord. Schep een theelepel bloemkoolreductie op de bloemkool. Strooi met een zeef de vier poeders, afwisselend in kleur, over de bloemkool. Garneer het bord met de geroosterde amandelen en kruiden.



Ficoïde en ficoïde

4 PERSONEN

Ficoïde

160 g IJskruid (Ficoïde)

- Was het ijskruid schoon en droog op keukenpapier.

Dressing

25 g zoute ingelegde citroen

5 g citroensap

15 g extra vergine olijfolie

Peper

- Hak de ingelegde citroen fijn. Voeg citroensap en olijfolie toe. Breng op smaak met peper.

IJskruidsap

200 g grote ijskruidbladeren

Zout

Suiker

Citroensap

- Maak de bladeren schoon en was ze. Pers door een sapcentrifuge. Breng op smaak met zout, suiker en citroensap.

Gepofte polentawafel met avocado

Gepofte polenta

100 g maïsmeel

500 g water

5 g zout

- Breng het water aan de kook, voeg zout en maïzena toe en blijf roeren met een garde. Laat 1 uur koken met het deksel op de pan. Verdeel de polenta over twee vellen bakpapier en droog op 60°C. Breek de polenta in stukken van ongeveer 3x10 cm en bak ze in olie van 200°C.

Guacamole

1 avocado

Citroensap

Zout

- Meng het vruchtvlees van de avocado met citroensap en breng op smaak met zout.

Salade

24 witte borage bloemen (komkommerkruid)

8 Thaise basilicumbloemetjes

8 Griekse basilicum

8 rode basilicum

8 parelkruid (Lithodora)

8 rucolabloemen

8 look-zonder-look bloemen (Alliaria)

Limoenschil

8 schijfjes verse chilipeper

8 schijfjes verse ui

- Doe het ijskruid in een schaal, breng op smaak met zwarte peper en dressing. Garneer met de witte borage bloemen. Vul de polentawafel met guacamole en garneer met geraspte limoenschil, chilipeper en gesneden ui. Garneer de wafel met de verschillende blaadjes en bloemetjes. Serveer met het ijskruidsap in een glas.



Zomer in Macedonië

4 PERSONEN

Siroop

2 l water
240 g suiker
Schil van 1 rode appel
Schil van 2 citroenen
1/2 steranijs
2 kruidnagels
1 vanillepeul
3 blaadjes munt
1/2 kaneelstokje

- Maak een siroop door het water aan de kook te brengen, voeg de verschillende aromatische elementen toe en laat een half uur trekken, zeef en laat afkoelen.

Groenten en fruit

1 venkel
5 wortels
1 stronk bleekselderij
2 Williams peren
3 rode appels
1 ananas

- Was en maak alle groenten en fruit schoon en snijd elk element in blokjes van 0,7 cm. Kook elk item afzonderlijk in de siroop en combineer na het koken alle ingrediënten in een kom. Laat direct afkoelen.

Als basis

1 banaan
1 kiwi
2 aardbeien
1 gele appel
1 Williams peer
30 g verse doperwten, gedopt
Vanille olie
1 reep witte chocolade
Boeket van kruiden en bloemen

Afwerking

- Verdeel 200 g van de gekookte groenten en fruit in 4 ondiepe borden. Voeg het fruit toe, eveneens in blokjes gesneden van dezelfde grootte als de gekookte basis. Voeg de doperwten toe. Garneer met kruiden, bloemen en vanille olie. Rasp de witte chocolade boven het bord.



Paksoi en kurkuma

4 PERSONEN

Paksoi

4 paksoi

- Was de paksoi en haal de lelijke blaadjes aan de buitenkant eraf. Kook de paksoi een paar minuten in kokend gezouten water. Laat ze drogen op absorberend papier en snijd ze doormidden.

Kurkumasaus

100 g sjalot
60 g kurkumawortel
30 g gemberwortel
10 g knoflook
10 g korianderzaad
1 l groentebouillon
2 g laurierblad
2 g citroenblad
Maïzena

- Maak de sjalot, knoflook, gember en kurkuma schoon en snijd ze in plakjes. Rooster de korianderzaadjes in een pan. Fruit in een pan de gesnipperde sjalot, knoflook, gember en kurkuma in olie. Voeg de laurierblaadjes, citroen en geroosterde korianderzaadjes toe. Laat een paar minuten op smaak komen en voeg de groentebouillon toe. Kook 2 uur op laag vuur. Pureer alles met een staafmixer en zeef met een neteldoek. Laat de saus tot 1/3 inkoken en bind met maïzena.





Van chef tot boek

De wereld is vol verhalen die mensen en planeet écht voeden. Die verhalen beleven en vertellen, dat is wat ons drijft. Wij zijn Mieke en Wim, een creatieve tandem die de liefde voor inspirerende initiatieven en het leven deelt. Met UNTOLD maken we boeken die ertoe doen, die nieuwe perspectieven openen en verandering in beweging zetten.

We reizen de wereld af op zoek naar verhalen waar we met z'n allen beter van worden. Die brengen we tot leven in sprekende beelden en beeldende woorden. Wim, met de camera in de aanslag en oog voor het grootste in het kleinste detail. Mieke, schrijvend waar woorden raken en zin geven. Zo geven we bezielde verhalen de kracht en reikwijdte die ze verdienen.

Van Radilicious gaat ons hart sneller slaan. Net als bij de eerste editie gooiden twintig plantaardige pioniers de deuren van hun vooruitstrevende visie open en verklaptten ze de geheimen van recepten vol smaak en impact. Het is frappant hoe divers de insteek is van chefs die allemaal plantaardig in de hoofdrol zetten. De unieke drijfveer van elk van hen leidde tot deze twintig eigennuttige verhalen die telkens een andere snaar raken. Van vurig sociaal engagement om elke medemens gezond te voeden tot het grootste respect voor het kleinste kiempje in de natuur. Van streven naar gezonde balans op het ritme van de seizoenen tot koken volgens de principes van macrobiotiek en traditionele geneeskunde. Telkens een bijzonder avontuur, inspiratie à volonté en bewondering alom.

De strafte verhalen komen tot leven dankzij mensen die er met hart en ziel voor gaan. We zijn dankbaar. Voor het zaadje dat Frank Fol plantte, en dat uitgroeide tot deze magnifieke boekenreeks. Voor zijn vertrouwen in ons als compagnons de route. Voor de tijd en toewijding die magistrale chefs en hun teams ons zo genereus gaven om de wereld te inspireren. Voor de moedige telers die van toekomstgerichte landbouw hun levenswerk maken. Voor de onaflatende steun van het team van We're Smart en UNTOLD. Kortom, voor het engagement van iedereen die meeschreef aan dit wondermooie verhaal.

Radilicious. Wordt vervolgd.

Mieke De Vylder & Wim Demessemaekers
UNTOLD. Books that matter.



Arabelle Meirlaen		D’Errico Ristorante in La Madernassa		Fierro		Kook Atelier op Oost	
Rode kool met Sakurabladeren en geroosterde sesam	26	Rifiorire	86	Pastinaak	148	Oesterschelp van zeewier met zilte groenten	210
Trompe-l’oeil van sint-jakobsschelpen	28	Campari asperges	88	Tijm, groene appel en selderij	150	Boeket van voorjaarsgroenten	212
Peace & Love	30	Evergreen	90	Maïs	152	Ravioli van koolrabi	214
Indiase pompoenstoofpot	32	Melanzane	92	Rode snijbiet uit de tuin en ravioli van paprika	154	Rabarber, aardbeien en sesam	216
Roos van vijgen	34	Groente Capunet	94	Zeewieren en tremella	156	Pure plant paté	218
		De Tuinkamer					
Basiliek		100% pure plant foie gras met aardpeer	108	Forest Side		Ma Langue Sourit	
Gele biet, onrijpe tomaat en jeneverbes	46	Koude soep van romaine sla	110	Aardpeer taco	168	De tuin	230
Broodgang	48	Rettich met rabarberwortel en pompoen	112	Flatbread met tuinkruiden	170	Taartje met sjalot, wortel en komijn	232
Clafoutis, braam en lavas	50	Koolraap pyroza met Dahlia mole en paarse polenta	114	Langzaam gegaarde bieten in eigen sap	172	Biet, zwarte bes en tonka	234
Marbré	52	Doperwt en vlindererwt	116	BBQ Asperges met daslook en ingelegde walnoot	174	Selderij, groentesap en ravioli	236
Snijboon, kombu en tomatillo	54			BBQ Hen of the Woods	176	Tarte uit de tuin met citrus	238
De Librije		Entropy		Hofke van Bazel		Menssa	
Wasabi	66	Kool, ui en quinoa	128	Royal van primeur bloemkool, gekarameliseerde Cevennes ui, gefermenteerde look en kruidenolie	190	Engelenhaar artisjok	250
Bloemkool	68	Asperges en Oost-Indische kers	130	Gekonfijte en gemarineerde tomaat “all the way”	192	Carpaccio van Coeur de Boeuf op de wijze van Harry’s bar	252
Aubergine	70	Aardappel en prei	132	Ceci n’est pas un risotto	194	Champignonbouillon en brochette van eryngii	254
Zonnebloem	72	Appel en wortel	134	Frozen Bellini	196	Pani puri met tomatensalsa en jalapeño gazpacho	256
Biet	74	Doperwt en morielje	136	Gekonfijte rabarber, Bazelse aardbeien, jonge venkel en rabarbersorbetijs	198	Tuin dessert uit Beersel	258

Neon		Patrick Devos		Plates		't Vijfde Seizoen	
Indian Cosmo	272	Gemarineerde aubergine, gefermenteerde kersen, gepofte bietjes, miso van rogge, saus van kersenkombucha	312	Amela tomaten, zure kruisbes, ricotta van het huis, zwarte appelfjam, bevroren dragon, gegrilde tomatenbouillon	354	Tartelette van rode biet en dry aged biet	394
Mix van ingelegde en gepekeldde groenten	274					Tartaar van eenkoorn-koji, jus van gerookte aubergine en ijs van rode biet	396
Heldere gazpacho van kerstomaat, kers en rode biet	276	Pesto van Oost-Indische kers met bereidingen van tomaat, kurkuma-olie en zeekraal	314	Jersey Royal aardappelen, waterkers en kaassaus	356	Dry aged zandwortelspaghetti en wasabi quinoa	398
Gegrilde spitskool, pesto van Oost-Indische kers en citroenverbena met douglasspar en hazelnootmelk	278	Brochette van paddenstoelen, koji-saus en wildpluk	316	Gegrilde maitake, zwarte bonen mole, kimchi, aioli en gepofte rijst	358	Witte asperge, romesco, gefruite cashew en magnolia beurre blanc	400
IJs van moerasspirea met braambes en honing	280	Artisjok met emulsie van zeevenkel, codiumgel, wakame en palmaria	318	Rijstpuddingijs, chewy bieten, moerbeien en geroosterde Poha	360	Milky Oolong pecannoten, Amatika chocolade en gezouten karamel	402
ONE		Mousse van duindoornbes, crémeux van citroenverbena en sorbet van wilde braambes	320			We're Smart World	
Moestuin boeketje	292	Piazza Duomo		Tony García Espacio Gastronómico		Gegrilde zucchiniolo steak met salsa van appel, zucchiniolo, Kalamata-olijven, look en bieslook met bloempjes	414
Krokante aardappelbloem	294						
Muskaatpompoen	296	Asperges met daslook	332	Onze patatas bravas	374		
BBQ Bospeen	298	Bloemkool en specerijen	334	Paccheri Tatayoyo	376	Okra gevuld met spinaziekikkererwt houmous afgewerkt met slaatje van fijngesneden spinazie, radijs en dille	416
Gepofte paprika	300	Ficoïde en ficoïde	336	Boekweit met Almería groenten	378		
		Zomer in Macedonië	338	Tomatensalade	380		
		Paksoi en kurkuma	340	Pompoenstoofpot met granaatappel, tofu en kefir	382	Carpaccio van binu op steeltjessaus met zoetzure stampers	418
						Tartaar van yacon, tomaat, sjalot en limoen met kappertjes, bieslook en rucola	420
						Crispy yacon met sinaasappel, pistou basilicum, za'atar, krulsla en blauwe bes	422

U N T O L D

Colofon

Dankzij het initiatief en de aanstekelijke gedrevenheid van Frank Fol (We're Smart) vonden Untold en meesterlijke groentechefs elkaar. Uit die unieke samenwerking ontkiemde dit boek, vol passie, visie en toekomst.

Creative Director: Wim Demessemaekers

Verhalen: Mieke De Vylder

Recepten: Annemiek van Leeuwen

Fotografie: Wim Demessemaekers

Vormgeving: David Boon en Paul Popelier

Eindredactie en productie: Bruno Devos

ISBN 9789464002744

NUR 444

D2025/162533/1

© 2025, Untold Books voor deze uitgave

Eerste druk september 2025

Geproduceerd in België

Met dit Untold boek serveren we verhalen met impact en gerechten die de wereld op smaak brengen. Duurzaam gedrukt met de kracht van de zon.

untold-books.com | Books That Matter

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, elektronische drager of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.