

RESTAURANT ONE / CHEFKOK EDWIN SOUMANG



BIET, SNIJBIET, AARDAPPEL, TOMASU SOJA

KIJK VOOR HET RECEPT OP WWW.NAVENANT.NL

Biet, snijbiet, aardappel, tomasu soja; een vegetarisch tussengerecht van chef Edwin Soumang van Restaurant ONE in Roermond. "Het is de combinatie van alle smaken samen die dit gerecht speciaal maken. Door de bieten in zout te garen, krijgen ze een diepe smaak. Daardoor mist de smaak van vlees helemaal niet", licht chef Soumang toe. "Het gerecht past perfect in het seizoen door de snijbiet en de aardappelpuree." Leuk detail van dit gerecht is dat jong culinair kooktalent Armando Wijnands een groot aandeel heeft gehad in dit gerecht. Soumang: "Iedereen in de keuken wordt om de zo veel tijd geacht een gerecht aan te dragen om vervolgens te kijken hoe we dat nog beter en lekkerder kunnen maken. Armando heeft de basis van dit gerecht bedacht, daar verdient hij alle lof voor".

Voor chef Edwin en zijn team is iedere kerst heel speciaal. "Iedereen is in feeststemming en altijd happy. De hele familie bij elkaar maakt het altijd bijzonder. Vorig jaar hebben we wel afhaalmenu's gemaakt voor Bistro TWO en waren we de rest van de kerst thuis. We moeten er dit jaar weer van genieten dat we weer uit kunnen gaan en naar een restaurant kunnen gaan. Laten we nou eens genieten van het lekker eten en het gezelschap. En laten we beseffen hoe goed we het hebben."



TUSSENGERECHT