

# FOOD-UPDATE

Nieuwe ingrediënten en creaties, fijne hebbedingen, (nog) onbekende producten, herontdekkingen, opvallende boeken en adressen, voor wie niets wil missen in de altijd bewegende foodwereld maken we elke maand een delicious. food-update.

TEKST LISELOTTE LEDERBEKE



## CROISSANT WHEELS UIT NY

Luxe croissants haal je al lang niet meer alleen in Parijs: ook in Nederland en de rest van de wereld zijn ze te koop bij dedicated croissantbakkers, inclusief verschillende trends op dat gebied. De nieuwste in de rij? Het gevulde croissantwiel. De trend begon bij bakkerij **Lafayette** in New York City, die de creatie heeft gedoopt tot de *Sûpreme*. Elke maand lanceren ze een nieuwe smaakcombinatie die dagelijks in drie shifts van 120 stuks om 8, 12 en 16 uur worden verkocht. Vergelijkbaar met de cronuthype van Dominique Ansel zorgt deze lekkernij voor gegarandeerde rijen buiten de winkel. In Nederland haal je je eigen croissantwiel bij **Rise Bakery** in Amsterdam of bak je ze zelf na flink wat oefenen.



## KLEINE VIS, GROOT VERHAAL

Gevoelig, humoristisch, poëtisch en heel persoonlijk beschrijft culinair journalist en radiopresentator Petra Possel *ansjovis* in haar gelijknamige boek. Waar het visje zo'n 100 jaar terug nog in de Nederlandse Zuiderzee zwom, associëren we het nu vooral met de Méditerranée en dito gerechten. Zonde, want het kwetsbare visje blijkt krachtig en uniek en verdient absoluut meer aandacht. In *Ansjovis* volgt Petra het spoor van deze trekvis en deelt ze de rijke geschiedenis, mooie anekdotes en smakelijke verhalen. Een boek om te lezen, van te water-tanden en bij weg te dromen. *Ansjovis*, Petra Possel, Uitgeverij Podium, € 22,99

## Vega(n) frikandellen

Al eerder kon je in food-update lezen over de sjeke frikandellen van **Le Frique** en inmiddels heeft het bedrijf er een smakelijk broertje bij. De vega(n) variant wordt gemaakt van duurzaam geteeld jackfruit en verrijkt met hun eigen specerijenmix. Le Frique vega is daarnaast vrij van soja, palmolie en gluten, maar smaakt als een authentieke frikandel van vlees. *O.m. te koop bij horeca en groothandels als Makro en Stigro. lefrique.nl*



FOTO CHARLOTTE HUNKES



## LEKKERE LINZENMISO

Miso van gefermenteerde sojabonen bestaat al honderden jaren. Deze smaakmaker uit de Japanse keuken geeft elk gerecht - groot of klein - een bom aan smaak. Hoe verrukkelijk en veelzijdig misopasta ook is, het is helaas niet bruikbaar voor mensen met een soja-allergie of -intolerantie. Gelukkig brengt Lima Food nu linzenmiso op de markt: traditionele ongepasteuriseerde miso van gefermenteerde bruine linzen. 100% sojavrij en rechtstreeks uit Japan, een unicum in de misowereld. Meng linzenmiso door soep, saus, pasta, hartige taart, marinade en misosoep. Te koop bij natuur- en bio-winkels, € 8,49 per 300 gram