

Masterclass Mondvermaakjes bij de Librije

De wandeling onder de indrukwekkende 600 jaar oude stadspoort van Zwolle belooft het begin te worden van een fantastische dag. Na het versturen van een jaloersmakende WhatsApp foto bij de entree van de Librije werden wij ontvangen in de keuken waar het allemaal zou gaan gebeuren.

De rondleiding door de Librije voerde ons langs de grote geurende kruidentuin waar Oost-Indische kers, paarse basilicum, Shiso en nog veel meer kruiden die gebruikt worden in de keukens worden gekweekt. Later op de dag hebben wij zelfs even iets tegen de grote Chef zelf kunnen zeggen omdat wij hem daar tegenkwamen met een gieter. Hoeveel kun je houden van je eigen bedrijf!

Nadat wij de andere ruimtes van dit prachtige restaurant hadden bekeken was het tijd om aan de slag te gaan. Na een uitgebreide instructie begonnen wij aan de mise en place voor maar liefst 10 verschillende amuses. Even een greep uit het assortiment:

Zalm, ponzu, wasabi en nori-chips;

Bavette met kimchi en baharat;

Baba ganoush, amandel, baharat en munt;

Eitje, passievrucht en gekarameliseerde witte chocolade.....

Het vraagt denk ik om weinig inbeeldingsvermogen om te begrijpen hoe geweldig het was om je voor te bereiden op dit soort wonderlijke combinaties en daarna was het: plating like a pro! De begeleidende chefs hebben ons van begin tot eind gecoacht en alsof het nog niet genoeg was gingen we daarna samen aan tafel om alles te proeven.

Ik denk dat ik niet alleen voor mijzelf spreek als ik zeg: sommige momenten maken het leven de moeite waard en dit was er zo eentje die je in hoofdletters schrijft en waar je nog eens drie uitroepetekens achter plaatst.

BEDANKT ALLE LIEVE MENSEN VAN DE LIBRIJE HET WAS EEN ONVERGETELIJK MOOIE DAG!!!