

www.gva.be

Date: 02-08-2024

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 430 000

https://www.gva.be/cnt/dmf20240802_93873005

Sake workshop bij Dojo 2.0 “Sake is ideaal voor foodpairing”



Annabelle Maes toont een kleine greep uit het aanbod sake's. — © Michel Van der Auwera

Antwerpen - De wereld van de sake is bij veel mensen nog onbekend. Onbekend is onbemind en daar wil Annabelle Maes van Kaori verandering in brengen. Daarom organiseert ze een workshop bij Dojo 2.0 van chef Dennis Ekisola.

Vandaag om 13:34

Wil je sake verkennen, maar je weet niet hoe je er moet aan beginnen? Dan is de workshop in Japans restaurant Dojo 2.0 een uitgelezen kans. Zo kan je ook kennismaken met de kookkunsten van chef Dennis Ekisola. Meteen bij aanvang is er een live-connectie met de Japanse brouweesters. Die wordt geprojecteerd op grote multimedia schermen. De Japanners geven toelichting over het productie- en het fermentatieproces. Er is ook veel aandacht voor foodpairing.

“Sake is ideaal voor foodpairing” licht Annabelle Maes toe. “De rijstwijjn is gefermenteerd en bevat veel umami.” Dat is helemaal anders dan wijjn dat veel aciditeit bevat.” Volgens chef Dennis Ekisola past sake beter bij vis dan wijjn. “Het hoeven ook niet allemaal Japanse gerechten te zijn, want sake is ook perfect bij een pasta vongole”



