

KOKEN MET RESTJES

19 juni 2008 |



Met restjes koken: klinkt 'tweedehands', maar voor Miguel Brugman juist als een uitdaging. Deze chefkok gaat vijf zondagen lang restanten omtoveren tot exotisch lunchdiners in openluchtrestaurant Rest. in Wageningen.

In plaats van ze plattrappen en wegharken worden **eetbare onkruiden** uit de omgeving van het restaurant opgespeurd (je mag meehelpen!), de pan ingegoooid en verwerkt tot een **culinair hoogstandje**. Omdat koken met alleen onkruid wel heel lastig wordt, verzamelt **kok Brugman** ook (restant) ingrediënten van o.a. moestuinhouders, groenteboeren en particulieren.

Wie de kiekjes-uitdaging aandurft kan in het **kunstig ontworpen openluchtrestaurant** aanschuiven en een vorkje meeprikken. Plus tegelijk een **monument van 45 opgestapelde picknicktafels** in de vorm van een pyramide van van Kunstenaar Martijn Engelbregt bekijken. Echte actievelingen mogen natuurlijk mee op onkruidjacht.