


# Word doe-het-zelfkeukenpiet met menubox van topchefs

**Wereldkampioen Desserts Roger Van Damme lanceert samen met sterrenchefs Peter Goossens en Sergio Herman een Menubox waarmee u zelf een topmenu voor twee op tafel kunt zetten. Prijs: 170 euro.**

● Roger Van Damme van Het Gebaar in Antwerpen en de driesterrenchefs Peter Goossens van het Hof van Cleve en Sergio Herman van Oud-Sluis hebben onder de naam 'Mnu:' een culinaire denktank ontwikkeld. Be-doeling is dat ze daarin ideeën stop-pen die niet passen in hun eigen res-taurant.

Het eerste tastbare idee is een Mnu:Box, waarmee u met Kerst-

mis, Nieuwjaar of Valentijn uw ei-gen sterrenmenu kunt klaarmaken. Het driegangenmenu is van de mees-ters zelf. "80% ervan is voorbereid, de overige 20% laten we aan u", zegt Peter Goossens. "Een mooie basis waaraan je je eigen kunst toevoegt", aldus Roger Van Damme. Volgens het menu was zijn dessert een crea-tie van bosvruchten, yoghurt, fram-boos en pistache. Daar van maakt u: cassismousse met melkchocolade, plakjes chocolade geparfumeerd met yoghurt, crème van framboos met mascarpone, crunch van room-boter- en chocoladekoekjes, een cou-lis van framboos en een sponscake van pistache. Smakelijk. **JVB**

 [www.mnuweb.com](http://www.mnuweb.com)