

## 4. Pro smaak



De klassieke Belgische keuken is sterk opgebouwd rond vlees en vis. Plantaardig koken kan dit denkpatroon openbreken en nieuwe producten, smaken en bereidingsmethoden laten ontdekken. De consument zoekt naar verrassende, originele smaakervaringen. Een uitgebreid plantaardig aanbod kan hierop een antwoord bieden.

Culinaire tradities van over de hele wereld zijn uitstekende inspiratiebronnen voor plantaardige gerechten. Denk maar aan de Aziatische of de Midden-Oosterse keukens. Maar ook de razendsnelle ontwikkelingen op het vlak van plantaardige voeding

bieden mogelijkheden. Plantaardige steak, vis en eieren zijn niet langer toekomstmuziek.

Je kan er in de supermarkt niet meer omheen: het aanbod plantaardige producten boomt, en er komt bijna wekelijks iets nieuws op de markt. Wie wil al dat lekkers nu niet geproefd hebben?