

Bijzondere ijssmaken voor een bijzonder diner

Dé man van de bijzondere ijssmaken is Roberto Coletti, van ijssalon Roberto Gelato in Utrecht. Voor een diner tijdens het programma Food Centraal in de Stadsschouwburg Utrecht maakte hij acht ijssmaken, die in plaats van groente werden geserveerd. Zo was er in een gerecht een combinatie van rode bietenijs en nieuweharingijs te proeven. Ook maakte hij ijs met zeezout. 'Je proeft de korreltjes zout. Die heb ik ingekapseld, zodat het ijs niet smelt.'

FOTO: HERBERT WIGGERMANS

