Het vegan fine dining menu van Taiko in Amsterdam prikkelt al je zintuigen

Zelfs niet-vegans zouden er verliefd op worden...

JAN HANNE KOENE SCHUT-WANNER

Nieuwe! Steeds meer toprestaurants vegetarische opties bieden, is vegan nog een beetje het ondergeschoven kindje. Maar Taiko pakt de pionierend op door met deze volledig vegan Hanami Omakase menu te komen. En hoe!

LEES OOK
De beste restaurants in Amsterdam

Vegan Hanami menu

Marie Baan

Hanami

Het Azatisch geïnformeerde en in het Conservatorium Hotel gevestigde restaurant van Executive chef Schilo van Eeuwijnen, serveert nieuwe!! het reguliere menu, parallel aan de Japanse kersenbloesemtijd een Hanami menu. Aan het begin van het jaar wordt ook een 'ingredient van het jaar' gekozen. Wagyu, wasabi en King Crab zijn al aan de beurt geweest en nu staat soja in het zonnetje. Toch een van de bekendste ingrediënten uit de Azatische keuken waar van boon tot kiem gebruik wordt gemaakt, maar bovenal het diepste ingredient voor alles vegan. Het vormt de basis voor bijoorbeeldt kroketten of romige bereidingen die je niet uit eiken, vis of zuivel kunt halen.

'Ik laat het aan jou over'

Bij aanvang van het diner wordt ons nogmals uitgelegd waar 'Hanami' en 'Omakase' voor staan. 'Hanami' betekent 'naar de kersenbloesem kijken' en 'Omakase' is 'ik laat het aan jou over'. De Japanse variant van het Chef's menu waart er geeft je over aan wat de chef bereidt. Wat doorgaans geen straf is want Japanners hebben namelijk het overwaarderen zatert om zelfs eten een zoveel esthetische als poetische lading te geven. Een vegan fine dining menu eetgene die filosofie turnen we dus heel goed aan chef Schilo overtiten.

Geroste soba noedels met frambozen

Marie Baan

Kizolab met ponzu van rabarber

Marie Baan

Zinsnijdekkelend

Negen gangen lang worden je zintuigen gepriekteld. Zelfs ik als niet-vegan ben snel omgeschakeld tij het idee dat alles wat op tafel zal verschijnen volledig plantaardig is. De nieuwsgierigheid naar nieuwe smaakcombinaties en texturen nemen de overhand. Bovendien zijn de gerechten beeldig opgemaakt. Te beginnen bij de eerste gang, bestaande uit drie gerechten en bedoeld om de smaakpapillen aan te wakkeren. In de hoofdrol hier zijn de Sakura Sprutts, Seizoensgebonden producten als frambozen, aardbeien en rabarber worden gecombineerd met complementerende smaken en texturen. Zo is de sashimi van aardbei bespreinkeld met 'mugga', ofwel gemberbloemknoppen, voor een scherpe rust. De geroste soba (boekweit) noedels worden vergezeld door verse en gevreesdroogde frambozen en de crunchy rolletjes kizolab zijn afgetopt met ponzu van rabarber.

Geng twee richt zich meer op de groenten met een tartaar van rauwe en gekoolde wortel en verse wasabi terwijl verse wasabi afsabbelt met met de groene pasta uit de tube over de hebben niets met elkaar te maken en rolletjes van pakoai gevuld met italian kimchi, kombucrmer en korander.

Tartaar van wortel

Marie Baan

Qua smaken hebben we nu vooral de groep van de frisszen besproht. Bij de derde en vierde gang worden we onver gebaken met zoet, zitbg, hartig en umami. Twee Tako klassiekers in vegan variant, de seaweed pizza: een tweebdig gerecht bestaande uit 'sea kale' - fijnbrdunne strengen gefrituurde zeetè aardappel, geblancheerde kool en een hartigzitbige spirulina-dip tilt voor de weppierende algen voorstellen terwijl je snoekt en pizzapuntornrnge, dunne chips bekogel met zwgnarrten, soja mornoi en een allgemeinuitie. Ook bezd Tom Kha Yen-een frisse, romige gerene curryzeep met avocado's, mango, zaidwenteten, gedroogde zwarte bonen en These basiliums (Thaibasil) en Hari hajji vormt een broederlijke smaakexplosie met de Shanghai bao bun gevuld met zwarte knoflook. Dit zin precies gerechten waartij vlees noch vis gemist wordt!

Sea Kale

Marie Baan

Tom Kha Yen

Marie Baan

Het witte goud

Een lentemenu zou niet compleet zijn zonder de groente van het seizoen: de asperge. Het witte goud komt in twee bereidingen: met koolraap en zwarte sesam in een sous van saffraan en in de vorm van een Gunkan sushi 'boote' gevuld met sauce en gebloemberde asperge. Zien we daar toevallig eetbaar bladgroot on top?

Dok goud, maar dan bedoelen we een 'gouden combinatie', is de gezoosterde bloemkool, gewikkeld in een Hoba blad (Japanse Magnolia) met soja en hazelnoot miso. We zoot bloemkool met hazelnoot heeft wenigzal is soweiss een hatti.

Gunkan met asperge en bladgroot

Marie Baan

We zijn inmiddels bij gang zeven (voor wie de draad kwijt is) waar nu hungerwakkie zijde tofu aan bod komt. De romige substraten werd gnachezd op een boulten van morilles, truffel en tombu. Echter blijf ik zijdetofu lastig vinden, want wat je er ook bij serveert, het heeft een vlakke smaak. Daar kan zelfs de hint van truffel niets aan veranderen. Dit is wellicht het enige moment waarop ik iets minder enthousiast ben over een gerecht, maar dat is personlijk. De gegrilde shitake met KO saus en de gefrituurde aubergine met Szechuan peper maken het snel weer goed. Het shitake-bouwwerk waarop deze geserveerd worden is wel even een apjdkus waard. Wat zeiden we ook alweer over de Japanse esthetiek?

Kers op de bloesem

De zoete gangen vormen alveer de afsluiter van deze vegan fine dining ervaring. Mare kunstwerken dienen zich aan, beiden geïnspireerd op de prachtige kersenbloesem.
Eerst de watersnip cake -kersensjabe waarin een 'sakura' is verwerkt- en een Sakura Mochi met amandelmelk en als kers op de bloesem! volgt ei nog een mos dessert met verschillende bereidingen van kers en chocolade gepresenteerd als een kersenbloesemboom.
Beeldig!

Cherry Blossom

Marie Baan

Mocht je nog overwegen vegan te worden dan is het Hanami Omakase menu van Taiko misschien wel het laatste overtuigende zetje. De omnivoren onder ons die eens iets anders willen dan vlees of vis, kunnen zich opmaken voor een avond plantaardig genot.

Het culinaire 'vegan' meesterwerk van Taiko is tot 31 juli te bestellen voor €69 p.p. is deze zij vis in jouw ogen toch een goed germ? Dan is er de mogelijkheid om het menu voor een meerprijs van €20 aan te vullen met Black Cod of Black Angus entrecote.

Meer JAN? Neem een abonnement, koop een lis nummer of lees losse artikelen op Blendle.

LEES OOK
Dit zijn de leukste zonnige terrassen in Amsterdam
Vegan Horeca voor tacs's!

MEER VAN
HOTSPOTS

Spectaculaire plekken om te overnachten in NL
De 10 mooiste plekken op de Waddeneilanden
Dit zijn de leukste koffietentjes in Utrecht
Nieuw: glamping in mooiste natuurgebieden van NL
8 mooie nieuwe koffietentjes in Amsterdam
Dit zijn de 8 mooiste stranden van Nederland
Binnenkort kun je een weekend leven als Bridgerton
Dit type wandeling moet op je wandel to-do lijst
Dit is de favoriete wandelplek van Twan Huys
Willemijn Veenhoven favoriete wandeling in Alkmaar

JAN, ONDERDEEL VAN HEARST NETHERLANDS FASHION AND BEAUTY NETWORK

Jan aanbiedend is alleen of uitsluitend verkoop-programma's, die hoort d.ad. dat commissies ontvangt zoo aanbieden mitdatik Nitto van sitedeers.

©2021 Hearst Netherlands. All rights reserved.