

IKEA komt met kookboek vol recepten van de toekomst

14-05-2019 16:28



Het nieuwe kookboek van IKEA, *Future Food Today*, is gericht op alternatieve gerechten. De gerechten komen uit de keuken van het innovatielab Space10, dat onderdeel is van de Zweedse woonwarenhuisketen.

In het kookboek staan recepten voor 'hotdogs zonder dogs', algenchips en insectenburgers. De gerechten zijn volgens IKEA makkelijk te maken. Ook staan er tips in over hoe je duurzaam en lokaal je eigen producten kunt maken en alternatieve ingrediënten kunt gebruiken.

Het innovatielab van IKEA in Kopenhagen bestaat sinds 2015. Het lab is een hub voor wetenschappers, designers en kunstenaars waar creatieve ideeën tot stand komen. Het presenteerde inmiddels onder meer een prototype microboerderij, onderzocht de mogelijkheden van *urban farming* en keek naar waterbesparende mogelijkheden in de samenleving.