

André Fontejn & Serge Valkonet

Applsapp

André werkt sinds 2007 voor Applsapp, een bedrijf dat is gespecialiseerd in het ontwikkelen van apps.

Serge is Creative Director, voor E Power Radio ontwikkelde hij de app voor Radioplein.nl, een eigen website met keuze uit meer dan 250 radiostations in alle muziekgenres.

Hobby's: voetballen, hardlopen en last but not least (André zijn grote favoriet) bank hangen.

De ultieme droom van André om ooit te verwezenlijken is genoeg geld verdienen om uit eigen ervaring te kunnen zeggen dat geld niet gelukkig maakt.

Wat is de meest bijzondere plaats op aarde waar je hebt gegeten?

André: "in een afgelegen dorpje in Zambia, het eten is er schaars en de keuze is zeer beperkt, waardoor alles zoveel beter smaakt en je nog meer waardeert wat je zelf hebt.

Mijn kookspecialiteit!

André: oer-Hollandse spinazieschotel naar eigen recept.



Klassieke Garnalen cocktail met homemade Whisky-Cocktailsaus

Totale bereidingstijd 30 minuten

Bereiding

- 1 Haal 12 mooie bladen van de krop ijsbergsla, was deze en laat ze goed uitlekken.
- 2 Leg de slabladen in 4 glazen schaaltes, telkens 3 blaadjes sla die elkaar iets overlappen zodat er 'een bakje' ontstaat. Verdeel de garnalen over de slakommetjes.
- 3 Rasp de schil van een halve limoen op een fijne rasp. Pers het sap uit het vruchtvlees. Klop in een kom een saus van de mayonaise, crème fraîche, chilisaus, peper en zout, ketchup én niet te vergeten, de whisky.
- 4 Schep op iedere cocktail 1 grote lepel saus. Snij de overgebleven limoen in 8 partjes en garneer het gerecht hiermee en geniet van dit klassieke voorgerecht. Serveer de rest van de saus er in een kommetje apart bij.



Ingrediënten

- 300 g Hollandse garnalen
- 100 ml mayonaise
- 100 ml crème fraîche
- 1 el chilisaus
- peper en zout
- 15 ml whisky
- paprikapoeder
- 3 el ketchup
- 2 limoenen
- 1 krop ijsbergsla

