

Anneke Scholtes

BP

Peter van Kuijk

Ogilvy

Anneke is sinds 2006 werkzaam bij BP in de functie van Brand & Communications Manager en Peter is sinds 2005 actief bij reclamebureau Ogilvy als Creative Group Head.

Hobby's: Leuke dingen doen met vrienden en Pilates hebben de voorkeur van Anneke, terwijl Peter zich creatief uitleeft achter zijn schildersezels en graag tuinert.

De ultieme droom om ooit te verwezenlijken van Anneke is om in een land met een mediterraan klimaat te wonen. Peter wil ooit zijn creatieve werken exposeren in een eigen galerie.

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

Peter: "bij André in La Rochelle in West-Frankrijk. De locatie en de obers zijn top en de geweldige fruit de mer plateaus zijn echt de beste van de hele wereld!" Anneke kiest ook voor Frankrijk: "Restaurant Le Grand Cerf vlakbij Reims, vanwege de mooie herinneringen en het prachtige uitzicht."

Onze kookspecialiteiten!

Anneke: asperges op klassieke wijze.

Peter: zelfgemaakte Griekse mezes. Verschillende hapjes, zoals souvlakispiesjes, tzatziki, humus en keftedes (gekruiden gehaktballetjes in pittige tomatensaus). Een kraakverse choriatiki salade maakt met feta en mooie olijfolie de zaak af.



Hazenrugfilet met oesterzwam-room- saus en verse tagliatelle

Totale bereidingstijd 35 minuten



Bereiding

- 1 Vouw de dunnere uiteinden van de filets dubbel en prik deze vast met een cocktailprikkers, zo voorkom je dat deze eerder gaar zijn. Verhit in een braadpan de boter en 1 el olie, braad de filets 5 tot 7 min. aan, halverwege omkeren en bestrooien met zout en peper. Hou de filets als ze bruin zijn warm onder folie.
- 2 Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing. Voeg ondertussen aan het bakvet 1 el olie toe en fruit de sjalotjes in 2 min. lichtbruin, bak dan de oesterzwammen 1 min. mee. Voeg 1 dl water en het bouillonpoeder toe en roer de crème fraîche erdoor.
- 3 Breng de saus aan de kook, roer de port erdoor en breng op smaak met zout, peper en basilicum. Laat de paddenstoelensaus en verdeel het geheel over vier voorverwarmde borden. Leg de in schuine tranches gesneden hazenrugfilets om de tagliatelle heen en gaarneer met wat toefjes waterkers. Serveer er een kleine gemengde groene salade bij.

Ingrediënten

- 4 hazenrugfilets van 125 g
- 200 g oesterzwammen (fijn gesneden)
- 2 sjalotjes (fijn gesneden)
- 1 el boter
- 2 el olijfolie
- 250 g verse tagliatelle
- peper en zout uit de molen
- 2 blokjes bouillonpoeder
- 250 g crème fraîche
- 4 el rode port
- 1 el basilicum
- 75 g waterkers
- cocktailprikkers en aluminiumfolie

