

Martijn Bier

Conrad.nl

Jozo Jozefzoon

ONLY

Martijn is sinds juli 2010 bij Conrad.nl als Marketing & Communicatie Manager aan de slag. Jozo werkt vanaf 2010 voor ONLY in de functie van Account Manager.

Hobby's: voor Martijn zijn dit reizen, muziek (concerten), theater, online stuff. Jozo kiest voor snowboarden, film en muziek.

De ultieme droom van Martijn is om zijn tijd zo in te delen dat hij zowel in Nederland als in zijn tweede thuisland Nieuw-Zeeland kan wonen en werken. Het registreren van een korte film is de droom van Jozo.

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

Martijn: "aan een verlaten meer op het Zuid-eiland van Nieuw-Zeeland, midden in de winter. Bij een ondergaande zon was ik één met de omgeving (uitzicht op het meer en de bergen) en mijn pruttelende maaltijd, terwijl ik genoot van een fruitige Sauvignon-Blanc."

Jozo: "in Beijing, in een authentieke hutong wijk. Deze wijk toonde een stukje tijdloos China en bestaat niet meer sinds de Olympische Spelen van 2008, alle oude wijken moesten plaats maken voor de spelen."

Onze kookspecialiteiten!

Jozo: experimenteren met Italiaanse-ge rechten.

Martijn: snel iets smakelijks en voedzaam in elkaar draaien, met vooral veel groente.

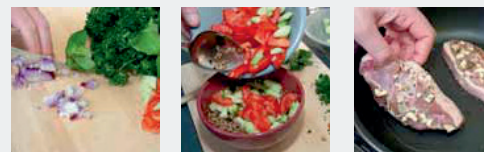


Lamsteak naar Nieuw-Zeelands recept, met Tarly salade

Totale bereidingstijd 30 minuten

Bereiding

- 1 Meng voor de marinade het citroensap, olijfolie, knoflook en oregano in een schaal, wendel het vlees er goed doorheen en laat het 20 min. marineren.
- 2 Maak in de tussentijd de salade. Voeg de ui, komkommer, bleekselderij, tomaat en de kruiden toe aan de afgekoelde tarly en meng dit zachtjes door elkaar.
- 3 Verhit een scheutje olijfolie in de koekenpan, bak de lamsteaks 1 min. aan iedere kant, zet het vuur lager en laat de steaks aan elke zijde nog 2 min. braden. Voeg dan de balsamico azijn toe en laat dit nog 1 min. zachtjes doorkoken, zodat de azijn wat indikt.
- 4 Haal het vlees uit de pan, laat het 2 min. rusten. Meng in die tijd de balsamico azijn door de tarly salade en serveer dit samen met het vlees, begeleid door een mooie Sauvignon Blanc.



Ingrediënten

- 4 magere lamsteaks van 150 g
- 2 el citroensap
- 1 el olijfolie
- ½ tl komijn
- 2 teentjes knoflook (fijn gesneden)
- 1 tl gedroogde oregano
- 100 ml balsamico azijn
- 1½ kopje tarly (gekookt in water met zout)
- ½ rode ui (fijngesnipperd)
- 1 stengel bleekselderij (in stukjes gesneden)
- 10 cm komkommer (geschild, ontpit en fijn gehakt)
- 3 handenvol munt (grof gehakt)
- 3 handenvol peterselie (grof gehakt)
- 1-2 rijpe tomaten (in reepjes gesneden)
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ¼ kopje balsamico azijn