

Robert Siefers & Nico Kreuning

E Power Radio Sales

Robert (voor intimi 'Sief') werkt sinds 2007 als Sales Manager bij E Power Radio, terwijl Nico in oktober 2011 is gestart als Commercieel Directeur.

Hobby's: voor Robert is dat vooral 'oude mannen muziek' zoals Dean Martin, Sinatra, Elvis of Johnny Cash. Verder hardlopen en hij kan absoluut niet zonder wintersport. Nico houdt van sporten, uitgaan, lezen, reizen en varen met zijn bootje op de Vecht.

De ultieme droom van Nico is om gezond oud en gelukkig te worden. Bij Robert staan een oldtimer, zoals een oude Jag XJ of een Cadillac Deville convertible uit 1967, al lang op zijn verlanglijstje. Om dan samen met het gezin én de oldtimers 'poolguy' te worden bij hun eigen villa in Portugal!

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

Robert: "mijn zusje woont in Dubai, we hebben daar Japans gegeten in het hoogste gebouw van de wereld, de Burj Khalifa. Erg goed eten en een prachtig uitzicht!"

Nico: "ik ben gek op uitgebreid ontbijten, dus kies voor ontbijten op het strand in Thailand. Het eten en de locatie waren heel bijzonder. En daarna met je volle buik op een bedje bijkomen onder een parasol."

Onze kookspecialiteiten!

Nico: is sinds kort expert in het bereiden van stampot boerenkool.

Robert: een grote pan mosselen met frites, met een glaasje wijn erbij.

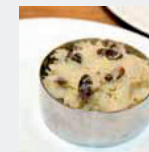
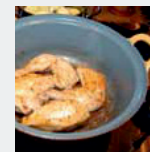


Kip met een saus van champignons en prei en zuurkoolstampot

Totale bereidingstijd 60 minuten

Bereiding

- 1 Haal het vel van de kip, hak de poten eraf en halveer het borststuk, snij stukjes vet weg, spoel goed af met koud water en dep de kip droog. Verwarm de olie en de boter in een braadpan, bestrooi de kip goed met zout en peper, bak de stukken rondom bruin aan in de pan en laat nog 10 min. sudderen.
- 2 Kook de aardappelen met 1 tl zout gaar. Haal de kip uit de pan. Bak in de overgebleven jus de champignons in 2 min. bruin. Bak op het einde de prei en de bloem even mee. Voeg de wijn, de bouillon en tomatenpuree toe en laat al roerend inkoken tot een gladde saus.
- 3 Voeg de kip toe en zet de pan 25 min. in de voorverwarme oven (140°). Kook de zuurkool 5 min., laat deze goed uitlekken en maak van de zuurkool, de rozijnen en de aardappelen een lekkere stampot. Maak met een ronde steker op ieder bord een zuurkooltaartje, leg er een stuk kip bij, schep er de saus over en garnier het gerecht met wat peterselie.



Ingrediënten

- 1 kip van 1500 g
- 250 g champignons (gewassen en in plakjes gesneden)
- 1 prei (in dunne ringen en gewassen)
- 1 el bloem
- 30 g roomboter
- 2 el olijfolie
- ½ glas droge witte wijn
- 15 cl warme runderbouillon
- 2 el tomatenpuree
- 400 g kruimige aardappelen (geschild)
- 400 g zuurkool uit het vat
- 75 g rozijnen (geweld)
- 2 el peterselie (fijn gehakt)
- zout en peper