

Erik van Engelen

Eneco

Yves Kummer

Kumpany

Erik is Interim Manager, nu als Marketing Communicatie Manager a.i. bij Eneco. Yves is sinds 1999 werkzaam als directeur bij Kumpany.

Hobby's: Erik fietst heel veel (strand-mountainbiken, racefietsen). Dit jaar De Marmotte, de tocht der tochten volbracht in Frankrijk. Naast fietsen addict, ook nieuwsjunk. De hobby's van Yves zijn rugby, boeken lezen, films kijken en hangen met zijn vrienden.

De ultieme droom van Yves is om met de Rugby Sevens dames naar de Olympische Spelen in Rio te gaan. Voor Erik zijn al veel dromen verwezenlijkt, waaronder 2 wereldreizen en zijn dochter Cleo. Zijn wens: gezond en gelukkig te blijven!

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

Erik: "De binnenlanden van China. Een prachtig land en culinair gezien zo puur, zo lekker en zo simpel. Maandenlang onderweg zijn en elke dag een culinair feest."

Yves: "Mijn keuze is Nieuw Zeeland, in Restaurant Botswana in Queenstown, door de combinatie van een uitstekende sfeer, zeer goed eten voor een zeer redelijke prijs."

Onze kookspecialiteiten!

Yves: knoflookgarnalen, pannenkoeken én Pekingeeend.

Erik: genieten van de kookspecialiteiten van zijn vriendin Meggy. Vooral de (extra) pittige Aziatische gerechten kan hij erg waarderen.

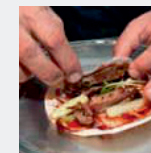


Pekingeeend in Pannenkoekjes

Totale bereidingstijd 2 uur en 45 minuten

Bereiding

- 1 Maak van de honing, sherry, zout en gember de marinade voor de Pekingeeend. Snij de eend in tweeën, maak hem schoon en marineer hem gelijkmatig van binnen en van buiten. Dan 2 uur in laten trekken.
- 2 Verwarm de oven voor op 200° en leg de beide helften met het vel naar boven in de oven. Braad de eend mooi bruin en gaar in ongeveer een half uur.
- 3 Snij ondertussen de lente-uien en komkommer in zeer fijne reepjes. Verwarm de pannenkoekjes om de beurt kort in de koekenpan en besmeer ze daarna aan één kant met hoisinsaus. Haal de eend uit de oven, snij het vlees in dunne reepjes en leg dit op de pannenkoekjes. Doe er lente-uitjes en komkommer naar smaak bij en rol de pannenkoekjes dicht.
- 4 Serveer naar eigen smaak met soja-, pruimen- en/of chutneysaus.



Ingrediënten

- 1 middelgrote pekingeeend
- 3 el honing
- 150 ml sherry
- 1 el zout
- ½ tl geraspte gember
- dunne Chinese pannenkoekjes
- hoisinsaus (胡氏)
- sojasaus
- pruimensaus
- chutney
- bosje lente-uitjes
- 1 komkommer

te koop bij de Chinese groothandel of betere toko