

Robert Dijkman

Gebben Motoren

Herma Egberts

Klare Kijk

Sinds 2004 is Robert als Bedrijfsleider werkzaam bij Gebben Motoren, de grootste Yamaha-dealer van Nederland. Bij Klare Kijk Ontwerpbureau is Herma Egberts sinds 2006 actief als grafisch ontwerper, illustrator, fotograaf en uitgever.

Hobby's: Robert combineert het sportieve met het aangename, hardlopen, mountain biken, skiën enerzijds en uit eten en gezelligheid anderzijds. En vanzelfsprekend.... motorrijden. Ook Herma kruipt regelmatig op de motor en kiest daarnaast voor haar bedrijf, wandelen, schrijven en lezen.

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

Herma: "dat is in 'the real outback' van Australië. Tijdens een reis waren we, gedwongen door motorpech, veroordeeld tot een provisorisch bord macaroni, omgeven door miljoenen vliegen. Het was niet met zekerheid te zeggen of in elke hap het gehakt wel het enige vlees was..."

Robert: "ik hou het dicht bij huis, op de Beulakerwilde in mijn bootje, omdat ik mij daar altijd heerlijk kan ontspannen en meestal mijn vrienden om me heen heb."

Onze kookspecialiteiten!

Robert: ...Omelet...

Herma: Maakt graag hartige taart, zoals deze zelf 'ontworpen' broccolitaart.



Broccolitaart

Totale bereidingstijd 70 minuten



Bereiding

- 1 Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook ze in 10 min. gaar. Bak in de tussentijd het gehakt rul, snip per de ui fijn en fruit deze mee op middelhoog vuur. Voeg de champignons en de peterselie toe en nog even al roerend bakken.
- 2 Klop de eieren los door de slagroom, voeg er de ham, rozijnen, appel en de helft van de geraspte kaas aan toe, roer dit door elkaar en voeg het toe aan het gehaktmengsel. Roer hier ook voorzichtig de broccoli roosjes door.
- 3 Bekleed een springvorm (ø 24 cm) met bladerdeeg en prik met een vork wat gaatjes in de taartbodem. Bestrooi de bodem met wat paneermeel, vul de vorm met het mengsel en zet deze in de warme oven (200°). Strooi na 30 min. de rest van de kaas over de taart, daarna nog 10 min. laten bakken.

Ingrediënten

- 6 plakjes bladerdeeg
- 200 ml slagroom
- 500 g broccoli
- 2 eieren
- 250 g gehakt
- 150 g ham
- 1 ui
- 100 g rozijnen
- 150 g champignons (in plakjes gesneden)
- 1 zoete appel (in blokjes gesneden)
- 100 g geraspte kaas
- handvol peterselie (fijn gesneden)
- paneermeel

