

Edwin Krau

Hans Anders

Hans Kok

More

Als International Marketing Manager van Hans Anders is Edwin sinds november 2006 verantwoordelijk voor de marketingactiviteiten van deze opticiënketen. Hobbykok Hans is sinds januari 2010 als strateeg / partner verbonden aan bureau More.

Hobby's: tuinieren met bijzondere subtropische planten is de grote hobby van Edwin, terwijl Hans kiest voor werken aan en op hun boerderij in Lunteren én koken voor zijn gezin en vrienden.

De ultieme droom van Hans is om met vrouw en kids minimaal vier weken door Noord-Amerika te trekken. De wens van Edwin is het afbouwen van hun nieuwe huis en er oud en gelukkig te worden.

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

Edwin: "dat was op de Bahama's met een oogverblindend mooi uitzicht over de azuurblauwe zee!"

Hans: "bij Bistro T-Bone in Enter, Overijssel, omdat ze daar de allerlekkerste, boterzachte à la minute gegrilde 'corn ribeye steak' serveren. Een aanrader!"

Onze kookspecialiteiten!

Edwin: uitgebreide rijsttafels en pizza's, vandaar ook een feestelijk kinderpizza.

Hans: superverse, maar wel moddervette, authentieke Pasta Carbonara.



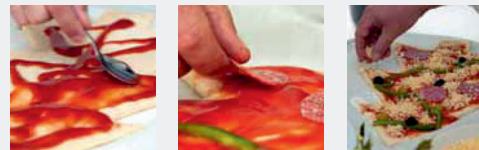
Kinderpizza's

Totale bereidingstijd 1 uur en 40 minuten



Bereiding

- 1 Los de gist op in een kom met wat lauw water en zet 10 min. weg bij kamertemperatuur tot het gaat schuimen. Meng bloem en zout in een grote kom en giet er het gistmengsel, de olie en de rest van het water bij.
- 2 Bestuif een schoon werkvlak met wat bloem en kneed het deeg in 10 min. tot een zachte, elastische bal. die niet meer kleeft aan de handen. Laat het deeg in een schone afgedekte kom 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.
- 3 Maak van het deeg 3 ballen en leg ze ieder in een licht met olie bestreken vorm. Spreid het deeg vanuit het midden gelijkmatig uit tot de rand van de vorm. Werk de randen af door het deeg iets omhoog te duwen, zodat er een dikke rand ontstaat.
- 4 Smeer een laag tomatensaus over de deegbodem. Verdeel alle ingrediënten over de tomatensaus, be strooi ze met kaas. Verwarm nu de oven tot 250° en bak de pizza's in 8 à 12 min. mooi bruin.



Ingrediënten

- 500 g bloem
- extra bloem voor de handen en het werkvlak
- 300 ml lauwwarm water
- 1 tl zout
- 1 pot pizza-tomatensaus
- 1 el olijfolie
- 14 g droge gist
- 150 g geraspte belegen kaas
- 2 el kappertjes
- 200 g salami
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika (bij beiden zaadlijsten verwijderd, in reepjes gesneden)
- 2 el zwarte olijven zonder pit