

Ruben Koch

Het Spoorwegmuseum

Joost Hammann

Ideas for Brands | McCann

Sinds 2009 is Ruben werkzaam op de marketingafdeling van Het Spoorwegmuseum. Joost is in 2006 gestart als copywriter en concepter bij Ideas for Brands | McCann.

Hobby's: Ruben voetbalt en verder houdt hij van moun tainbiken, snowboarden, plaatjes draaien en natuurlijk treinen spotten ;-). Joost zijn hobby's zijn reizen, muziek, voetbal, eten en drinken.

De ultieme droom van Joost is een jaar lang in een Dodge door Noord-Amerika te crui sen. Voor Ruben is kooi duiken met een witte haai in Zuid-Afrika zijn grote wens.

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

Ruben: "in de jungle van Indonesië, omdat het eten heel bijzonder is en de omgeving paradijselijk aandoet."

Joost: "Thuis bij een Balinees gezin. We aten op het altaar van de familietempel. Het eten was simpel, maar de plek en de mensen maakten het onvergetelijk."

Onze kookspecialiteiten!

Ruben: struisvogelbiefstuk met sugarsnaps, shii-takes en gebakken aardappeltjes.

Joost: Italiaans en vis.



Vacherin Mont-d'or Fondue

Totale bereidingstijd 30 minuten



Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 200°. Neem 2 stukken folie en vouw deze dubbel voor een stevige bodem. Zet de kaas in het doosje, maar zonder deksel, midden op de folie en pak de zijanten goed in.
- 2 Snij de bovenkant van de kaas open met een mes. Maak 4 inkepingen en steek in ieder kaasje 4 knoflookhelften. Schenk de wijn over de kaas en zet de pakketjes 25 minuten in de oven tot deze helemaal zacht zijn en de bovenkant goudbruin.
- 3 Serveer met Frans landbrood, en gegrilde groenten zoals champignons, cherrytomaatjes en stukjes courgette.

Ingrediënten

- 2 Vacherin Mont-d'Or kaasjes
- 4 teentjes knoflook (gehalveerd)
- 150 ml droge witte wijn
- aluminiumfolie

