

Wouter Rijnaerts

Honda Nederland BV

Danny Neleman

Eye2id

Sinds 2007 is Wouter werkzaam bij Honda Nederland als Marketing Coördinator Cars. In 2004 is Danny gestart met zijn Internet- en grafisch bureau Eye2id.

Hobby's: Motorrijden, mountainbiken, hardlopen zijn de hobby's van Wouter. Hij verdiept zich ook in de (oosterse) filosofie. Danny houdt van voetbal (kijken), snowboarden, wielrennen, Amerikaanse comics en films kijken.

Danny heeft geen ultieme droom maar wel een paar doelen: elk jaar een klassieker rijden of een berg beklimmen met de racefiets. De droom van Wouter is om een motorreis door Nepal, Tibet en Mongolië te maken.

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

Wouter: "op de top van de Col de Parpaillon in Frankrijk. Hier was ik samen met mijn vrouw, na een aantal uren stevig off-road motorrijden, aangekomen. We hebben daar ons eten op een vuurtje klaargemaakt. Geen culinair hoogstandje, wel memorabel."

Danny: "op het eiland Tioman bij Maleisië heb ik erg lekker gegeten: gegrilde tonijn, rendang en andere lokale specialiteiten."

Onze kookspecialiteiten!

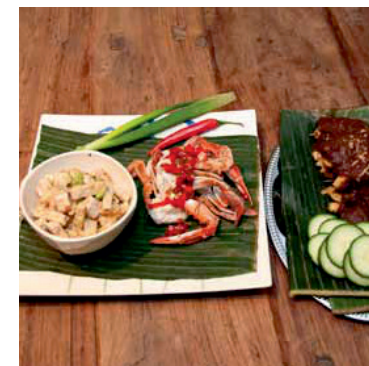
Danny: Is handig met pasta's en vleesgerechten. Aziatisch eten heeft zijn voorkeur.

Wouter: Als geboren en getogen Bourgondiër kan hij wildgerechten met een passende wijn erg waarderen.



sambal Goreng Tahu en Tempe

Totale bereidingstijd 30 minuten



Bereiding

- 1 Snij de tahoe en de tempe in blokjes en bak deze in de wok in 2 el olie half bruin. Haal ze uit de wok en zet het weg.
- 2 Snij de sjalotten, knoflook, sereh en gember in fijne reepjes. Doe 1 el olie in de wok en fruit de gesneden ingrediënten aan tot ze lichtbruin en zacht zijn. Voeg de tahoe en tempe toe en roer dit goed door elkaar.
- 3 Voeg dan de santan, limoenblaadjes, de suiker en een paar druppels citroen toe. Roer alles goed door en breng op smaak met wat zout.
- 4 Schenk als het te droog is er nog wat santan bij. Dit gerecht is een ware smaaksensatie met Singapore Black Pepper Crab!

Ingrediënten

- 1 blok tahoe
- 1 blok tempe
- plantaardige olie
- 4 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 2 stengels sereh
- stuk gember (duimgroot)
- 3 blaadjes daun jeruk purut (limoenblaadjes)
- 1 kopje santan (kokosmelk)
- 1 el suiker
- zout
- citroensap

