

Ronald Barends

Huislijn.nl

Mark de Bruijn

Reclamebureau DplusM

In 2004 is Ronald gestart met de huizensite Huislijn.nl en behoort nu tot de top 3 van de huizensites. Sinds 2006 is Mark werkzaam bij Reclamebureau DplusM als Manager Interactive. Hij is sinds 2009 mede-eigenaar.

Hobby's: Ronald speelt graag met vrouw en kids het spel Kolonisten, verder zeilt hij en luistert graag naar muziek, net zoals Mark, die verder tennist en leuke dingen doet met zijn kinderen Morris en Maud.

De ultieme droom van Mark is om een huisje aan zee op Curaçao te hebben en daar met zijn partner een paar keer per jaar naar toe te gaan. Ronald komt dan gezellig 'aanzien', want zijn droom is om met een zeilbootje rond de wereld te gaan.

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

Ronald: "Wij hebben in Tanzania gedineerd midden in de Serengeti. De ondergaande zon en dan de wilde dieren op weg naar een drinkplaats. Onvergetelijk!"

Mark: "Voor mij is dat bij oma thuis aan de keukentafel. Ze komt uit Indonesië en maakte de heerlijkste gerechten, de sfeer was er ook uitermate gezellig. Het huis zat altijd vol!"

Onze kookspecialiteiten!

Mark: Duikt in het weekend nog wel eens de keuken in en belandt dan vaak in de 'oesterse hoek'.

Ronald: Zijn vrouw kookt bijzonder lekker, zijn culinaire bijdrage is een uitgebreid ontbijt maken op zondagochtend.

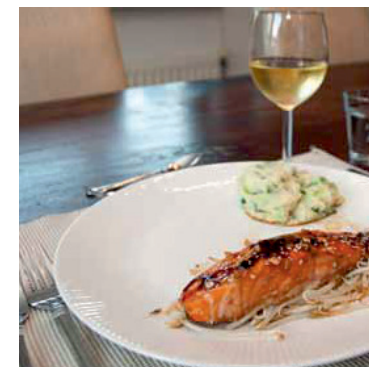


Zalmfilet met aardappel-preipuree op een bedje van taugé

Totale bereidingstijd 40 minuten

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180°. Kook de geschildre aardappels in 20 à 25 min. goed gaar. Maak ondertussen een marinade van de ketjap, de sambal, sesamzaad en de uitgeperste knoflookteentjes. Roer het goed door elkaar, haal de zalmfilets er een aantal malen door en laat het 10 min. intrekken. Leg de zalm in een ingevette ovenschaal, sprenkel er nog wat marinade over en zet de schaal 15 min. in de warme oven.
- 2 Snij de prei in hele fijne ringetjes en even kort roerbakken in de wok. Giet de aardappels af en laat ze even droogstomen. Stamp de aardappels fijn samen met de melk en de boter en roer de prei door de aardappelpuree.
- 3 Roerbak de taugé 1 minuut in een beetje olie, moet lekker knapperig blijven. Leg op ieder bord een bedje taugé, dresseer de zalmfilets er op, besprenkel het met de warme marinadesaus en maak het af met een mooi bolletje aardappelpuree ernaast.



Ingrediënten

- 4 zalmfilets van 150 g
- 750 g kruimige aardappels
- 1½ prei
- ¼ l melk
- 1½ el boter
- 8 el ketjap
- 2 tl sambal
- 4 el sesamzaad
- 2 knoflookteentjes (uitgeperst)
- 2 bakjes taugé