

Guido Liefink

MoneYou

Peter de Lange

Lemz

Per 1 augustus van dit jaar is Guido als Brand & Communicatie Manager gestart bij MoneYou. Bij Lemz is Peter vanaf 2000 actief als Creatief Directeur.

Hobby's: Met reizen, wijn proeven en ervan genieten, koken en sporten vult Guido zijn vrije tijd in. Ook Peter reist graag, daarnaast hardlopen, duiken en fotograferen.

Guido heeft geen materiële ultieme dromen, belangrijk voor hem zijn vooral gezond te blijven en ook veel te blijven genieten van alles. Peter zijn droom is de razendsnelle Tesla S.

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

Peter: "Ik heb gegeten op meer dan 400 meter hoogte, op de 87^e verdieping van de Jin Mao Tower in Shanghai. Top eten en een waanzinnig uitzicht. Een aanrader!"

Guido: "De meest bijzondere plaats waar ik heb gegeten is in DB Bistro Moderne in New York. Omdat het een ontzettend lekker restaurant is en zo'n bijzondere setting heeft."

Onze kookspecialiteiten!

Guido: de Italiaanse keuken.

Peter: verse pompoensoep.



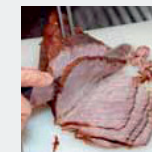
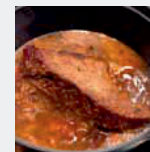
Stracotto

Totale bereidingstijd 150 minuten



Bereiding

- 1 Stracotto betekent 'meer dan gaar' of 'overgaar'. Het moet daarom een groot stuk stoofvlees zijn, dan valt het namelijk niet uit elkaar tijdens de bereiding.
- 2 Verhit de olie en de boter in een braadpan waar het vlees precies in past. Braad het vlees aan alle kanten bruin aan. Haal het uit de pan. Fruit nu de groenten 3 min., voeg de wijn, tomatenpuree, kruiden en bouillon toe. Breng aan de kook en leg er het vlees in. Zet de pan op een zeer laag pitje en laat het vlees sudderen, met het deksel op een kier.
- 3 Kijk na 2 uur of het vlees boterzacht is. Zo niet, laat het dan doorsudderen tot het echt gaar is. Haal het vlees uit de pan. Druk in een zeef het vocht uit de groente. Laat dit wat inkoken, voeg dan wat room en (eventueel) wat mosterd toe. Maak op smaak met peper en zout.
- 4 Laat het vlees in de saus nog even rusten, verwarm het weer en snij het in niet te dunne plakken. Serveer de Stracotto met tagliatelle en gebakken broccoli.



Ingrediënten

- 1 kg rundvlees
- 1 flinke ui (fijn gesnipperd)
- 2 stengels bleekselderij (in kleine stukjes gesneden)
- 2 worteltjes (in kleine stukjes gesneden)
- 3 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 2 el roomboter
- 2 el olijfolie
- 1 fles witte wijn
- 2 el tomatenpuree
- ½ el mosterd
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm
- 10 peperkorrels
- 10 jeneverbessen
- 1 l bouillon of runderfond
- ¼ l room