

## Nicole Pijpers en Rianne Prins

Oostenrijks Toeristenburo

Beide dames zijn verantwoordelijk voor reclame en marketing bij het Oostenrijks Toeristenburo, dat 'selfsupporting' is op dat gebied. Nicole sinds 1999 met als specialisatie PR en creatie en Rianne sinds 2011 met als specialisatie internet en media.

Hobby's: voor Nicole zijn dat tennis, skiën, schilderen en creatief bezig zijn. Hardlopen, fitness, wintersport (in Oostenrijk natuurlijk). Reizen, met vrienden op stap, een goed boek lezen zijn de favorieten van Rianne.

De ultieme droom van Nicole is een jaar met man en dochter rond de wereld te zwerven. Ook Rianne zoekt het wat verder van huis, het lijkt haar geweldig om een paar jaar in Afrika of Zuid-Amerika te werken.

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

Rianne: "dat is in het Amboseli National Park in Kenia, na een week afzien genoten we daar van een heerlijk ontbijt midden in de natuur, tussen de olifanten."

Nicole: "Voor mij is dat de Top Mountain Star in Hochgürl in het Ötztal in Oostenrijk. Dit restaurant ligt op een hoogte van 3.080 meter en je hebt er een waanzinnig uitzicht over de Alpen."

### Jullie kookspecialiteit!

**Nicole:** heeft liever dat er voor haar gekookt wordt...

**Rianne:** vindt het leuk om ovenschotels te maken en telkens weer iets nieuws uit te proberen.



## Herten stoofvlees

Totale bereidingstijd 1 uur en 45 minuten

### Bereiding

- 1 Snij het hertenvlees in stukken van 3 à 4 cm. Dan de wortel, knolselderij, peterseliewortel en ui fijnsnijden en met een snufje suiker in de boter bruin bakken. Voeg daarna het vlees toe, bestrooi het met zout en blus het af met een scheut (lauw) water.
- 2 Voeg dan de kruiden en specerijen toe, roer deze er zachtjes door en laat het gerecht ongeveer 1½ uur zachtjes stoven tot de stukken vlees gaar zijn. Het vlees uit de saus nemen, daarna de saus met wat water verdunnen en zeven door een fijne zeef.
- 3 Het meel, de room en de rode wijn door elkaar roeren en door de saus mengen. Voeg wat druppels citroensap en zout en peper naar smaak toe en breng de saus nogmaals aan de kook. Roer het vlees door de saus en laat dit nog 10 min. op laag vuur doorsuderen. Verdeel het vlees over de borden en garneer het met wat peterselie. Serveer er gekookte aardappels bij.



### Ingrediënten

- 800 g hertenvlees
- 1 grote wortel
- 1 knolselderij
- 1 peterseliewortel
- 1 ui
- 1 snufje suiker
- 4 el bakboter
- 8 peperkorrels
- 3 jeneverbessen
- 1 laurierblad,
- 1 takje tijm
- snufje nootmuskaat
- ½ l water
- ¼ l zure room
- 2 el meel
- ½ l rode wijn
- citroensap
- zout
- peper
- 8 aardappels
- handvol peterselie