

Bart Carlier & Frank Folkerts

Yourhosting.nl

Bart is sinds maart 2010 werkzaam bij Yourhosting. Nu in de functie van General Manager, met specifieke focus op marketing en sales. Het bedrijf heeft creatie in eigen huis, Frank werkt sinds mei 2010 als Grafisch Vormgever bij Yourhosting.

Hobby's: 'familiën' met vrouw en twee zontjes, hockey, koken, lezen, reizen (lees: op vakantie gaan), filmpje kijken en een beetje gamen, zijn de hobby's van Bart. Voor Frank zijn dat optreden met zijn band, radio maken en als er nog tijd over is racefietsen of mountainbiken.

Deultieme dromen van Bart zijn duiken met een witte haai en uit een vliegtuig springen...met een parachute welteverstaan. Voor Frank is een wereldreis maken een droom die hij ooit uit wil laten komen.

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

Frank: "tijdens onze trouwdag in restaurant 'de Juffer van Batinghe' in Dwingeloo. We hebben daar in gezelschap van familie en vrienden genoten van een heerlijk diner".

Bart: "in Unawatuna Beach (Sri Lanka). Aan een azuurblauwe zee, in een simpel houten hutje kregen wij de de allerlekkerste verse kreeft en mangoshake voorgeschoteld."

Onze kookspecialiteiten!

Bart: klungelen in de keuken of op de barbecue en experimenteren met smaken.

Frank: lasagne met een frisse salade en warm stokbrood met kruidenboter vooraf.

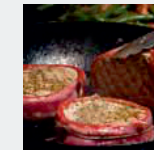
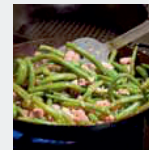


Filet Mignon met Parmaham in calvadossaus

Totale bereidingstijd 30 minuten

Bereiding

- 1 Omwikkel de ronde zijde van de ossenhaasjes ieder met een reep Parmaham en bind ze op met bindtouw. Maal wat zout, peper en rozemarijn fijn in een vijzel en wrijf de filet mignon aan één kant in met het mengsel. Verwarm de boter in een koekenpan.
- 2 Bak het vlees kort (2 à 3 min.) aan beide zijden. Bak ook de Parmaham even rondom op de zijde. Haal het vlees uit de pan en hou het warm onder aluminiumfolie.
- 3 Verwarm de overgebleven vleesjus, voeg de olie toe en fruit de knoflook, de sinaasappelschil en de sjalotjes zachtjes aan. Roer dan de bloem er door tot een vaste substantie ontstaat.
- 4 Doe de crème fraîche, calvados, Cointreau, rozemarijn en salie in een pan en breng het al roerend zachtjes aan de kook. Maak op smaak met zout en peper en voeg om het te binden 1 el van de bloemsubstantie toe. Blijf roeren totdat het inkookt, voeg zo nodig wat melk toe. Serveer er gebakken krieltjes en sperzieboontjes bij.



Ingrediënten

- 4x 150 g ossenhaas
- 100 g Parmaham
- 30 g boter
- 2 el rozemarijn
- zeezout
- peper
- vijzel
- bindtouw
- aluminiumfolie

Voor de saus

- 25 cl olijfolie
- 25g bloem
- ½ potje crème fraîche
- 1 borrelglasje calvados
- ½ borrelglasje Cointreau
- 1 biologische sinaasappel (wassen en de schil fijn raspen)
- 2 el rozemarijn (zeer fijn gesneden)
- 1 el salie (lieft vers, zeer fijn gesneden)
- 1 knoflookteen (geperst of zeer fijn gesneden)
- 3 sjalotjes (zeer fijn gesnipperd)