



Schuiif aan bij City Beautiful
kookboek



City Beautiful

Utrechtseweg 331

3731 GA De Bilt

T +31 (0)30 256 77 00

F +31 (0)30 220 49 59

E info@citybeautiful.nl

www.citybeautiful.nl

INTRODUCTIE

Welkom in de wereld van City Beautiful

Wij zijn met een enthousiast en nieuwsgierig team van consultants en financieel managers sinds 2002 werkzaam op het gebied van locatieontwikkeling. De kern van ons werk is het leveren van een solide basis voor investeringsbeslissingen van onze opdrachtgevers door middel van adequate analyses, transparant rekenwerk en expert opinions gericht op de haalbaarheid, de ontwikkeling en realisatie van projecten.

Ons werkveld bevindt zich op het kruispunt van ruimtelijke ontwikkeling en financiën. Het is voor ons keer op keer een uitdaging de balans te vinden tussen financieel gedegen denkwerk en creatieve oplossingen in een grond- en vastgoedmarkt die zich steeds meer kenmerkt door complexe opgaven.

Kennis is fundamenteel - *research and development* - een centraal thema voor onze organisatie en de ontwikkeling van al onze collega's. Het delen van kennis, met vakgenoten en relaties, en het creëren van netwerken gaan hand in hand.

Ons streven is, dat de ruimtelijke projecten en plannen waarin we een rol spelen, bijdragen aan mooiere steden en een landschap met toekomstwaarde.

In onze naam is onze ambitie verwoord: City Beautiful

INHOUDSOPGAVE

01	Introductie	14	Humkes Soep <i>Bert Hoek</i>
02	Inhoudsopgave	16	Kreeft met limoenmayonaise <i>Diederik de Goederen</i>
05	Entree	18	Salade met geitenkaas <i>Jitze Maatman</i>
06	Toost op een betere wereld (koerseigen)	20	Mititei <i>Christian van der Blonk</i>
09	VOORGERECHTEN	23	HOOFDGERECHTEN
10	Tonijn Adriatique <i>Theo Stauttener</i>	24	Indiase kip tikka masala <i>Kirsten Visser</i>
12	Avocado à la Jan Paul <i>Jan Paul Stouten</i>		

- 26 BBQ à la Bart
Bart Oomens
- 30 Pasta Betty-Blue
Annemieke van Noort
- 32 Lekkere visch in pakkie
Joost Hoogerwerf
- 34 Epoule d'agneau à la Provençale
Diana Konkelaar
- 36 Moussaka à la Remco
Remco Kroon
- 38 Spinazieschotel à la Angela
Angela van Ginkel
- 43 **NAGERECHTEN**
- 44 Bananen-kokos-taart
Robbie van Bladel
- 46 Cranberrycheesecake
Amber Delno
- 48 Soesjestoren met Jaaps
fruitknaller
Jaap Zijda
- 50 Appeltaart en frambozen-
sgroppino
Laureen Geuther
- 52 CB-Academy



ENTREE

Schuif aan bij City Beautiful

De consultants van City Beautiful zetten zich in voor mooiere steden en landschappen met toekomstwaarde. Een gezamenlijke ambitie van alle mensen van City Beautiful. Koken is een andere gedeelde passie van de CB'ers.

City Beautiful kent letterlijk zijn ontstaan in cafés en restaurants. Ondergetekenden hebben menig diner en glas wijn gecombineerd met het opstellen van ons oorspronkelijk businessplan. Jaren later is deze ontstaansgeschiedenis nog steeds terug te vinden bij City Beautiful. Zo is onze jaarlijkse citytrip bijna verworpen tot een culinaire trip, wordt het kerstdiner altijd met zorg uitgekozen en staat iedere maandag tijdens de lunch de “special” van de week op tafel.

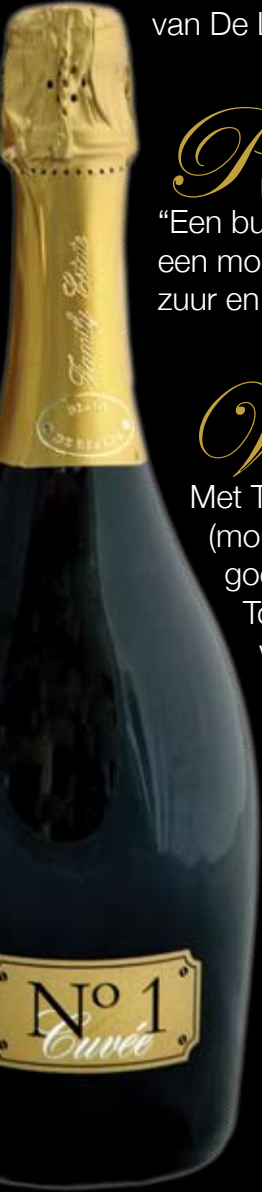
Schuif aan bij City Beautiful is een kookboek waarin iedere CB'er zijn of haar lekkerste, leukste en of mooiste recept presenteert. Bovendien beschrijft iedereen waarom juist voor dat bepaalde recept is gekozen. Herinneringen aan vakanties of personen, de eerste keer koken als student of gewoon omdat het een lekker gerecht is. Allemaal goede redenen en lekkere recepten, ofwel op naar de keuken en aan de slag.

Achterin het kookboek staat ook een korte beschrijving van de City Beautiful Academy, waarmee City Beautiful van start gaat. Vanaf januari 2010 gaat de City Beautiful Academy beginnen met een drietal cursussen.

Schuif aan bij City Beautiful geeft u hopelijk veel nieuwe inspiratie om weer eens lekker te gaan koken. Indien u daar net zo veel plezier aan beleeft als wij hebben gehad met het maken van dit kookboek dan moet dat goed komen.

Schuif aan bij City Beautiful... schuif de komende jaren aan bij het realiseren van mooiere steden en landschappen maar ook aan de keukentafel.

Theo Stauttner en Jaap Zijda



O ver de wijn: N° 1 Cuvée

Met N° 1 Cuvée vonden we een wijn die voldoet aan de criteria van de allerbeste champagnes. N° 1 Cuvée wordt geproduceerd in Nieuw Zeeland volgens de traditionele bereidingswijze van de Franse champagnes. N° 1 Cuvée won reeds diverse internationale wijnprijzen zoals de World Wine Championship in Chicago in 2008. Vinoloog Thérèse Boer van De Librije noemt N° 1 Cuvée één van de beste mousserende wijn die zij geproefd heeft. N° 1 Cuvée staat niet voor niets al jaren op de wijnkaart van De Librije.

P roefnotitie van Thérèse Boer:

“Een bubbel met een prachtige, parelachtige mousse. Elegante appelige fruit met mineralen en een mooi klein bittertje. Een subtiele smaak welke vetigheid bevat en een mooie balans van zuur en iets zoet. Een fantastische afdrank met veel karakter.”

W at is Toost op een betere wereld?

Met Toost op een betere wereld zetten we een beweging in gang waarbij de verkoop van een (mousserende) wijn van uitzonderlijke klasse gecombineerd wordt met opbrengsten voor goede doelen. Van elke verkochte fles gaat 45% van de verkoopprijs naar goede doelen.

Toost op een betere wereld is een boodschap. Wie de wijn van Toost op een betere wereld schenkt, laat zien dat hij of zij een betere wereld een warm hart toedraagt. Toost op een betere wereld is niet eenmalig en nadrukkelijk op de lange termijn gericht.

Voor bestellingen en verdere informatie:

Toost op een betere wereld www.toostopeenbetere wereld.nl

Toost op een betere wereld is ontwikkeld door consultants van koerseigen, een organisatieadviesbureau dat zich richt op groei, innovatie en strategie en tevens buurman en samenwerkingspartner van City Beautiful.

www.koerseigen.nl

Toost op een betere wereld!

*W*a jaren is onze droom, een eigen hotel met fantastische kamers & suites, een toprestaurant en een kook- en wijnschool, werkelijkheid geworden. Voor velen op deze wereld zijn dromen niet te verwezenlijken en ver weg. Hoe zou het zijn om te moeten leven, ver van huis en haard verdreven? Om te zien hoe jouw kind overlijdt of aan vreselijke pijnen lijdt? Om volkomen afhankelijk te zijn van anderen? Voor miljoenen mensen wereldwijd is dit de dagelijkse realiteit. Ver weg in ontwikkelingslanden, maar ook hier in Nederland. We hebben dus niet lang gearzeld toen we door vijf goede doelen gevraagd werden om samen de wereld een klein beetje te verbeteren. Toosten doen we allemaal, op vrede, geluk, gezondheid, dus waarom niet gewoon op een betere wereld? Toost mee en steun vijf organisaties die daar werk van maken:

Artsen zonder Grenzen	artsenzondergrenzen.nl
Aids Fonds	aidsfonds.nl
Stichting Vluchteling	vluchteling.nl
Villa Pardoes	villapardoes.nl
Stichting Breath	stichtingbreath.nl

Jonnie & Thérèse





beautiful

financieel experts



Voorgerechten

THEO STAUTTENER



Samen met Jaap in een restaurant, goede wijn en lekker eten. Het juiste fundament voor een goede beslissing.

Binnen drie gangen waren we eruit en nog steeds teren we op dit etentje, nu ruim 7,5 jaar later. Hard werken en af en toe plezier maken met elkaar, nieuwsgierig en leergierig zijn. Rekenen aan ruimte en werken aan nieuwe recepten voor ruimtelijk en financieel optimale plannen. Het blijft boeien, ik blijf groeien (wij allemaal trouwens)...

WAAROM DIT GERECHT:

Zagreb 2009 was een aangename ontmoeting met een oude stad in een recent vrij land. Veel creativiteit en nieuwe mogelijkheden na jaren van Oostblok en vervolgens Balkanoorlog. Desalniettemin een zeer lange en goede traditie in stedenbouw, wijn en een eigen keuken. De heerlijke wijn komt het land nog niet uit, te duur zegt men. Maar dat is een kwestie van vraag en aanbod, dus er is blijkbaar jaarlijks te weinig over...

Naast de inspiratie uit onze uitwisseling met Kroatische stedenbouwers en de indrukken van een nieuwe stad is ook altijd voldoende aandacht voor goed eten en ideeën voor de keuken en de kelder.

Tegen de heuvel die het hoogteverschil maakt in de Kroatische hoofdstad hangt letterlijk een restaurant met een heerlijk balkon/terras. Een fijne plek voor een uitgebreide lunch. Na een typische Balkan antipasta als voorgerecht een hoofdgerecht van Adriatische tonijn. Lekker, niet na te maken, maar wel voldoende geproefd voor een eigen smaakvolle variant. Ik heb het gerecht de Tonijn Adriatique genoemd. Een fijn gerecht voor op de BBQ in de zomer, of als voorgerecht in de grillpan in de winter in combinatie met een soepele niet zoete witte wijn.



TONIJN ADRIATIQUE

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
20-25 MIN

"dosis: minimaal 1 keer per jaar"

INGREDIËNTEN

Ca. 300-350 gram tonijn in dik stuk
Courgette
Sla melange

Olijfolie, honing en balsamico-azijn
Pijnboompitten
Grof zout

BEREIDING

Zet de oven aan op ca. 150 graden. Rooster de pijnboompitten met een heel klein beetje olie. Dep ze af. Snij plakken courgette en marineer deze met wat olie, peper en zout. Leg de sla op vier bordjes en doe hier wat olie op en wat kruiden zoals oregano/tijm e.d.

Verwarm in een pannetje olijfolie, honing, balsamico-azijn, peper en wat tijm. Wacht tot de azijnolie is ingedikt tot een dikke saus. Proef even, te zuur, dan nog wat meer honing gebruiken. Zet het vuur uit. Gewoon dressing kopen kan overigens ook...

Snij de tonijn in grote dikke repen (1 of 2 stukken p.p.). Peper ze aan beide kanten en veeg 1 zijde dun in met olie. Leg deze zijde op de grill. Rooster de tonijn kort aan beide kanten (2 minuten). Leg ze vervolgens in aluminiumfolie in de oven. Rooster vervolgens de courgette (ca. 3 plakken p.p.).

Leg de courgette op de sla en leg de tonijn hierop. Strooi de pijnboompitten hierover en vervolgens de balsamicodressing. Opzouten en afpeperen naar eigen smaak. Uitermate geschikt met een glas witte wijn bij voorkeur uit Kroatië, als je hem te pakken kunt krijgen... Zoek er nog een lekker broodje bij...



EEN FIJN
GERECHT
VOOR OP DE
BBQ IN DE
ZOMER



JAN PAUL STOUTEN



Sinds 2007 werk ik bij CB. Op dat moment had ik ook een aanbieding van een concurrerend bureau op zak, echter de sfeer die ik tijdens de eerste gesprekken had geproefd beviel me goed. En gelukkig was mijn feeling terecht en zit ik nu niet met de gebakken peren, maar elke week met een heerlijke maandagmiddag-lunchspecial! Tezamen met ons jaarlijkse kerstdiner en de vele eetmomenten tijdens onze buitenlandse trip zit ik hier gebakken! Naast mijn werk bij CB woon ik in Utrecht, vlakbij het Ledig Erf waar ik als de zon schijnt vaak op één van de terrassen te vinden ben (tip: Weihenstephaner bier). In de winter trek ik graag naar de Alpen voor een serieus portie snowboarden, gevolgd door een heerlijke Gordon Bleu (zo stond hij werkelijk ergens op de kaart) of een lekkere kaas-fondue!

TIP:
WEIHENSTEPHANER BIER

WAAROM DIT GERECHT:

Dit is een heerlijk en simpel voorgerecht, naar recept van mijn moeder. Ik vind dat het overal bij past, mits het ook echt als voor- en niet als bijgerecht wordt geserveerd. Het leuke is dat je dit gerecht altijd kunt maken, je hoeft alleen maar een paar (of 1 bij 2 personen) rijpe avocado's te hebben, de rest heb je meestal wel in huis!

Variatietip:

Ook lekker in de avocado's is een vulling van Hollandse garnaaftjes met cocktailsaus.
Hier dan ook gelijk een idee voor cocktailsaus:
Roer de mayonaise en de ketchup tot een gladde saus en voeg al roerend de whisky toe. Strooi hier zout en cayennepeper bij.
Spatel vlak voor het gebruik de bijna stijfgeklopte slagroom luchtig door de saus.



COCKTAIL-
SAUS KUN JE
EINDELOOS
VARIËREN



AVOCADO À LA JAN PAUL

2 PERSONEN
PER AVOCADO

BEREIDINGSTIJD
5 MIN

"Ik vind dat het overal bij past"

INGREDIËNTEN

1 avocado
1,5 theelepel mosterd (niet te grof)
Balsamico azijn
Olijfolie
Peper
Zout (grof)
Suiker of honing

VOOR DE VARIATIE TIP

Hollandse garnaaltjes
1 dl mayonaise
1 eetlepel tomatenketchup
1 eetlepel whisky
Zout
Cayennepeper
0,5 tot 1 dl slagroom



BEREIDING

Snij de avocado in de lengterichting doormidden. Haal de pit eruit en leg de beide helften klaar. Zo, dat was het eenvoudige deel.

De dressing:

Doe de mosterd in een schaal. Strooi hier de suiker, peper en zout bovenop. Honing in plaats van suiker is ook erg lekker, dit moet wel goed vloeibare honing zijn. Ongeveer 1,5 theelepel balsamico en 3 eetlepels olijfolie. Flink roeren en klaar is kees! Giet de dressing in je avocado's en je bent klaar. De dressing is trouwens ook goed bij salades, je kunt er dan ook knoflook doorheen doen, plus eventueel een fijngesneden uitje.



IK ZEI TOCH
DAT HET HEEL
SIMPEL WAS!

EET SMAKELIJK



BERT HOEK



Vanaf het begin (2002) ben ik als extern adviseur betrokken geweest bij City Beautiful. In 2007 heb ik de overstap gemaakt en werk ik hier fulltime als directeur. Daarvoor ben ik onder meer directeur geweest van een ICT-bedrijf en van een stichting die zich bezig houdt met de integratie van ICT in het onderwijs.

“Lekker koken” gaat mij niet zo goed af. Niet in de laatste plaats omdat er geen betere “chef de cuisine” is dan Janny, mijn vrouw. Maar “uit eten gaan” en genieten van wat anderen hebben klaargemaakt behoort zeker tot één van mijn favoriete bezigheden. Daarnaast gaat mijn vrije tijd op aan de (klein-)kinderen en (familie-)vakanties.

Mijn laatste culinaire wapenfeit was in 1986, op een camping in Zuid-Frankrijk. Daar heb ik macaroni bereid. Die viel echter niet in goede aarde, want onze kinderen weigerden na de eerste hap om verder te eten. Ze namen de consequenties van hun weigering, niet meer “buiten spelen”, op de koop toe. Sindsdien heb ik de “kunst van het koken” aan anderen overgelaten. Maar wellicht dat ik door dit CB-kookboek wordt geïnspireerd en toch weer een poging ga wagen!

WAAROM DIT GERECHT:

Humkes soep, streekgerecht met een verhaal.

Eind juli, begin augustus was de Twentse boer behoorlijk in de bonen bij het oogsten en verwerken van snijbonen, stambonen, pronkers en bruine bonen. Het humke was het ‘kontje’ van de snijboon, dat overbleef na het snipperen van de bonen voor de inmaak. Humkes soep wordt nu gemaakt van de in stukjes gesneden hele snijboon, bij voorkeur zonder het onaanzienlijke humke.

Mijn vrouw komt uit Twente. Toen ik haar leerde kennen kwam ik in aanraking met dit Twentse gerecht. Mijn vrouw heb ik meegenomen uit Twente naar het westen. De Humkes soep heb ik daar gelaten, want die kon mij niet echt bekoren. Ik ben benieuwd of anderen daar ook zo over denken.



DE HUMKES
SOEP KON
MIJ NIET ECHT
BEKOREN



HUMKES SOEP

6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
1,5 UUR

“streekgerecht met een verhaal”

INGREDIËNTEN

300 gram gedroogde witte bonen
2½ liter water
400 gram verse worst
1 kg slabonen
250 gr snijbonen

6 aardappelen
2 preien
1 knolselderij of bleekselderij
½ bosje peterselie
½ bosje bladselderij
zout versgemalen peper

BEREIDING

Maak bouillon door de verse worst (en eventueel de ossenstaart) 1 uur in 2½ liter water op een laag vuur te laten trekken.
Maak de slabonen schoon en snijd ze in kleine stukjes (het woord humkes staat voor kleine stukjes) doe met de snijbonen hetzelfde en snijd ze in smalle schuine repen.
Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.
Schil de knolselderij of maak de bleekselderij schoon en snijd deze in blokjes of reepjes.
Haal de worst uit het water.
Doe de bonen, aardappelen, prei en selderij bij de bouillon en breng aan de kook. Laat alles op een laag vuur 30 min. zachtjes koken.
Voeg dan de witte bonen, de in plakjes gesneden worst en de stukjes ossenstaart en de gewassen en fijngehakte peterselie en bladselderij toe.
Breng de soep op smaak met zout en versgemalen peper.



VARIATIE TIP
DOE ER EEN
OSSENSTAART
BIJ



DIEDERIK DE GOEDEREN



Sinds augustus 2007 ben ik werkzaam bij City Beautiful. Daarvoor heb ik bij het Haags Ontwikkelingsbedrijf gewerkt. Nu richt ik me vooral op advisering van financieel economische vraagstukken in de locatie-ontwikkeling. Daarnaast vormt een verdieping in zorgvastgoed een belangrijk speerpunt in het huidige werk. In mijn vrije tijd vind ik het fijn om te sporten (hockey, golf, hardlopen) en natuurlijk lekker koken. Verder ben ik gelukkig getrouwd en trotse vader van twee superkinderen.

WAAROM DIT GERECHT:

Het voorgerecht van een superbe driegangen diner is een prachtige kreeft. Speciaal is natuurlijk een echte Zeeuwse Oosterschelde kreeft. Op de vele vakanties die ik met mijn gezin heb genoten in het mooie Zeeland (het is daar overigens altijd mooi weer!) is deze prachtige traditie geboren. Op de fiets vanuit Cadzand naar Yerseke, broodje paling voor de terugweg, met een doos kreeft op de bagagedrager terug naar Cadzand. Dan alle tijd voor de ultieme voorbereiding, foto's maken en lekker kreeft eten.



KREEFT MET LIMOENMAYONAISE

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
20 MIN

"een prachtige traditie uit zeeland"

INGREDIËNTEN

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 2 Zeeuwse (Oosterschelde) kreeften à 500 gr | 125 ml. Crème fraiche |
| - De Meulmeester Yerseke | 4-6 eetlepels limoensap, zelf geperst |
| - Alleen verkrijgbaar tot eind juli. | Peperneuzen |
| 2 dl. Belse mayonaise (uit Zierikzee) | Versgemalen zwarte peper |
| - Ton's mosterd en heerlijkheden | Enkele sprietjes bieslook |

BEREIDING

Grote pan kokend water met peperneuzen. Doe de kreeft met de kop als eerste in het water. Vergeet niet de rubbers om de scharen door te knippen en te verwijderen.

TIP: gebruik een nijptang om het scharnier te fixeren!

Kook de kreeft in ca. 10 minuten zo rood als een echte kreeft hoort te zijn. Daarna de kreeft met een groot mes voorzichtig van kop tot staart halveren.

TIP: gebruik het hakbijltje van de verkenners.

In een kom mayonaise mengen met crème fraiche, 4-6 eetlepels limoensap en peper. Kreefthelften elk op groot bord leggen, limoenmayonaise erover scheppen. Garneren met sprietjes bieslook. Een speciaal kreeftbestek komt bij het eten zeker van pas.



WIJNTIP
CHAMPAGNE

WITTE WIJN:
- CHABLIS OF
- BOURGOGNE



JITZE MAATMAN



Sinds november 2008 ben ik werkzaam bij City Beautiful. Daarvoor heb ik de Master Vastgoedkunde afgerond in Groningen. Het afgelopen jaar is voorbij gevlogen, daarin heb ik veel plezier gehad en ook veel bijgeleerd. Daar zijn natuurlijk de opdrachtgevers voor verantwoordelijk die interessante opdrachten aanleveren, maar ik zou de rol van mijn collega's daarin ook zeker niet willen onderschatten.

WAAROM DIT GERECHT:

Toen Jitze nog een kleine Jitze was ging ik bijna elk jaar met mijn ouders op vakantie naar Frankrijk, daar bestelde mijn vader op de eerste dag standaard een 'Salade chèvre chaud', warme geitenkaassalade dus. Ik mocht natuurlijk wel een hapje proeven, maar de geitenkaas kon mij niet bekoren. Het leek vaak meer op gesmolten camembert. En aangezien ik een jeugdtrauma heb overgehouden van een bezoek aan een camembertfabriek in Normandië (ik vond het daar 'niet zo lekker' ruiken) liet ik de geitenkaas aan mij voorbijgaan. Totdat ik bij iemand een geitenkaas-salade te eten kreeg 'met van die brokkelige geitenkaas', die was prima te doen. Sindsdien maak ik vaak dit gerecht. En het valt bij gasten altijd in de smaak!



SALADE MET GEITENKAAS

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
15 MIN

"het valt bij gasten altijd in de smaak"

INGREDIËNTEN

Geitenkaas (van die brokkelige schijfjes)
Stokbrood of wit brood
Gemengde sla
Pijnboompitten

Honing
Cherrytomaatjes
Gedroogde tomaten (in olie)



BEREIDING

Zet de oven aan op de grillstand (+/- 180°C). Breng water aan de kook en schenk dit in een schaalte, zet hier het potje honing in. Snijdt twaalf sneetjes van het stokbrood af, je kunt ook drie witte boterhammen in vieren snijden. Leg de geitenkaas op de sneetjes en schuif ze in de oven. Wanneer de geitenkaasjes bruin beginnen te kleuren mag het er weer uit. Verwarm ondertussen de pijnboompitten in een koekenpan tot deze rondom lichtbruin kleuren. Goed de pitten in beweging houden, anders verbranden ze. Leg wat gemengde sla op ieder bord en voeg twee gevierendeelde cherrytomaatjes en één of twee in stukjes gesneden gedroogde tomaat toe. Verdeel de geitenkaasjes over de borden en sprenkel met een lepel de inmiddels vloeibare warme honing over het geheel (veel is lekker). Strooi tot slot de pijnboompitten over het geheel en je hebt een heerlijk voorgerecht.

Wat drinken wij hierbij?

Ik zou zelf voor rode wijn gaan, maar aangezien het een voorgerecht is blijft het bij mij meestal bij een restje aperitief.

BENODIGDHEDEN
OVEN
KOEKENPAN
SCHAALTJE



CHRISTIAN VAN DER BLONK



Koken behoort niet tot mijn favoriete bezigheden moet ik eerlijk bekennen. Een file op de A12 op weg naar huis hoeft daarom helemaal niet vervelend te zijn wanneer dit betekent dat door mijn verlate thuiskomst het kookwerk al is gedaan. Voetbal en het maken van stedentrips behoren wel tot de zaken waar ik liever op tijd voor thuiskom. Deze twee zaken komen ook binnen City Beautiful volledig tot hun recht met de wekelijkse bedrijfsvoetbalpool en de jaarlijkse CB-stedentrip. Daarbuiten houd ik me, sinds de twee jaar dat ik bij City Beautiful werkzaam ben, ook graag bezig met financiële haalbaarheidsstudies, risicoanalyses en normatieve grondexploitaties.

WAAROM DIT GERECHT:

Mititei zijn pittige worstjes die de oorsprong vinden in de Roemeense keuken waar het grote populariteit geniet. Het wordt daar als snack bij de borrel of als vleescomponent van de avondmaaltijd gebruikt. Ook is het een gerecht dat zich prima leent voor de barbecue. Twee elementen zijn sterk verbonden met de mititei, namelijk mosterd en bier.

Volgens een Roemeense legende zijn de mititei ontstaan in de herberg 'La lordachi' in Boekarest. Toen de worsten op waren en er vanuit de gelagkamer om meer werd gevraagd, besloot de kok om van een aantal gesneden vleesresten kleine worstvormige imitaties te maken. De mititei, wat in het Roemeens 'kleintjes' betekent, waren een feit.

Mijn persoonlijke kennismaking met mititei is ontstaan in de afgelopen jaren toen ik met enige regelmaat Roemenië heb bezocht. Op de zomerse Roemeense barbecueavonden ontbraken de worstjes nooit en ook in de plaatselijke 'biertuin' vonden de mititei gretig aftrek. Vanuit daar heb ik dit recept opgedaan wat ook thuis eenvoudig en snel te maken is.



MITITEI

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
15 MIN

"het belangrijkste is om er een pul bier bij te serveren"

INGREDIËNTEN

500 gram rundergehakt
4 teentjes knoflook
1 eetlepel tijm
1 eetlepel bloem

1 ei
Peper en zout
Olijfolie

BEREIDING

Verwarm de oven of grill voor op de hoogste stand en leg alvast een bakplaat of grillrooster klaar.

De knoflook persen en doe dit in een kom. Vervolgens het gehakt en een ei toevoegen en samen met de tijm en bloem het geheel goed kneden en mengen.

Naar eigen smaak beetje peper en zout toevoegen.

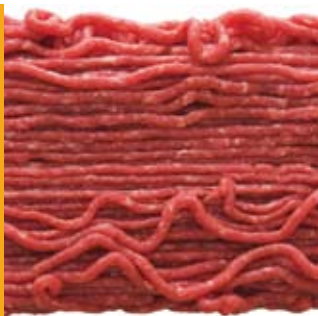
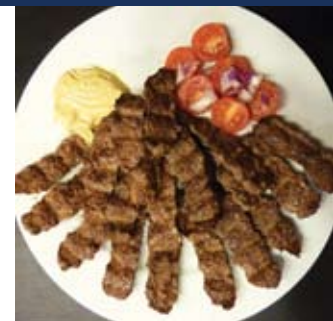
Vorm van het mengsel kleine worstjes van ca. 10 cm lang en ter dikte van een duim. De worstjes vervolgens op het grillrooster leggen en met olijfolie bestrijken.

Na ca. 3 minuten onder de grill omdraaien.

Na nogmaals 3-5 minuten, als ze mooi goudbruin zijn gekleurd, zijn de mititei klaar.

Serveren

De mititei worden gegeten met mosterd. In Roemenië is het daarnaast gebruikelijk om witbrood en een beetje salade er bij te serveren. Het belangrijkste is echter om voor je gasten naast de mititei ook een goede pul (reken op 0,5 liter gezien de pittige worstjes) bier op te dienen.





beautiful

financieel experts



Hoofdgerechten

KIRSTEN VISSER



In oktober 2008 ben ik begonnen bij City Beautiful als tijdelijke office assistent. Na een half jaar heb ik afscheid genomen om drie maanden naar India te gaan om daar vrijwilligerswerk te doen en rond te reizen. Afgelopen september ben ik weer begonnen met een master Stadsgeografie, en gelukkig kon ik naast mijn studie weer bij City Beautiful aan de slag. Nu ondersteun ik samen met Amber en Diana één dag in de week Angela bij het office management.

WAAROM DIT GERECHT:

Tijdens de drie maanden die ik in India heb gezeten heb ik niet alleen de Indiase cultuur, maar ook de Indiase keuken goed leren kennen. Verschillende curry's, thali meals, samosa's, noem maar op... maar de kip Tikka Masala is toch één van mijn favorieten. Heerlijk om na een dagje slenteren over de markten van het hete Delhi op een terrasje te gaan zitten met een Kingfisher biertje en kip Tikka Masala met naan en rijst te eten (natuurlijk met je rechterhand). Nu terug in het koude Nederland kan ik het India-gevoel weer even terughalen door dit recept te maken.



*SERVEREN MET
EEN HEERLIJK
KOUDE KING-
FISHER BIERTJE*



INDIASE KIP TIKKA MASALA

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
30 MIN
+ HALVE DAG
MARINEREN

"brengt het indiagevoel naar nederland"

INGREDIËNTEN

800 gram kipfilet

Voor de marinade:

2 teentjes knoflook

een stukje gember van ongeveer 1 cm

200 g yoghurt

scheutje olie

sap van 1 limoen

2 eetlepels garam masala (Toko)

Voor de saus:

1 ui

1 teentje knoflook

4 tomaten

scheut olie

1 eetlepel garam masala

1 rode peper

1 dl room



BEREIDING

Snijd de kipfilet in blokjes. Rasp twee teentjes knoflook en de gember.

Meng de yoghurt, garam masala, olie, gember, knoflook en limoensap. Rijg de kip aan satépennen en leg ze in een schaal. Giet de marinade over de kip en laat dit ongeveer een halve dag marineren in de koelkast.

De saus:

Pel en snipper één teentje knoflook en de ui. Verwijder de zaadlijsten van de peper en snijd hem zo fijn mogelijk. Snijd de tomaten in stukjes.

Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook lichtbruin. Voeg één eetlepel garam masala toe. Voeg de tomaten toe en laat het geheel even goed doorkoken. Voeg de room toe, roer alles goed door en laat het een paar minuten zachtjes pruttelen. Laat de saus inkoken tot hij iets dikker is geworden. Breng op smaak met zout en peper.

Rooster de kipspiesjes op een grillplaat of in een grillpan.

Doe de stukjes kip door de saus en garneer het met koriander.



LEKKER MET
NAAN
RIJST
EEN GROENE
SALADE



BART OOMENS



Bart is sinds januari 2003 werkzaam bij City Beautiful. Hij doet veel projecten in het oosten van Nederland, hij kent deze regio goed, niet op zijn minst omdat hij in Arnhem woont en in Nijmegen heeft gestudeerd. Sinds een jaar is hij de trotse vader van Frédérique.

WAAROM DIT GERECHT:

Ik vindt barbecueën het ultieme genieten in de zomer. Als ervaren kampeerder vindt ik het heerlijk om een uitgebreide BBQ te organiseren. Het liefst doe ik dat op echte kolen, helaas is dat niet meer overal toegestaan. De smaak van vlees en vis van de barbecue is voller, het korstje is krokanter. Het lekkerste vlees krijg je door zelf de marinades te maken. De barbecue is pas af met zelfgemaakte knoflooksaus en moeders authentieke rundvleessalade. De recepten die ik bij hoge uitzondering hier prijsgeef zijn mijn favoriete familie-recepten: gemarineerde kipspiesen, hamburgers met knoflooksaus en authentieke rundvleessalade.



*BIJ DE BBQ
DRINKEN DE
MANNEN BIER
EN DE VROU-
WEN ROSÉ.*



BBQ À LA BART

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

130 MIN

10 MIN GRILLEN

"barbecueën is het ultieme genieten in de zomer"

INGREDIËNTEN

Zoete knoflooksaus:

500 gram magere/halfvolle kwark
500 gram mayonaise/halvanaise
1 ui + 1 à 2 teentjes knoflook
4 tot 6 eetlepels suiker
Gedroogde peterselie

Authentieke rundvleessalade:

3 potten rundvleesbouillon (met vlees)
5 grote aardappels (kruimig)
5 grote augurken
1 komkommer
1 rode paprika
1 appel (Granny Smith)
1 ui
6-8 eetlepels mayonaise
Maggi® (smaakversterker)



BEREIDING

Zoete knoflooksaus

Doe de mayonaise en de kwark in een kom, meng hierbij een zeer fijn gesneden ui. Voeg vervolgens met een knoflookpers de teentjes knoflook toe, mix het geheel en voeg naar smaak suiker toe. Het toevoegen van de gedroogde peterselie maakt de saus af.

Authentieke rundvleessalade

Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en laat deze afkoelen. Snij de augurken, de rode paprika en de ui in stukjes. Schil de appel en een halve komkommer en snij deze eveneens in stukjes. Verwijder het vetlaagje en de bouillon uit de pot rundvleesbouillon en snij het soepvlees. Mix de ingrediënten met mayonaise tot een smeelige salade en breng deze tot slot op smaak met Maggi. Voor de garnering kunt u een blaadje sla, eitjes en de resterende komkommer gebruiken.





BBQ À LA BART

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

130 MIN

10 MIN GRILLEN

"Het lekkerste vlees krijg je door zelf te marinieren"

INGREDIËNTEN

Gemarineerde kipspiesen:

400 gram kipfilet
Flinke scheut olijfolie
6 eetlepels franse mosterd
2 eetlepels ketjap manis
1 ui en 1 teentje knoflook
Kerriepoeder (niet te veel)

Hamburgers á la Oomens:

250 gram rundergehakt
1 ei en 1 ui
2 augurken
1 zakje Knorr® champignonsaus
Peper en paprikapoeder
Paneermeel

BEREIDING

Gemarineerde kipspiesen

Snij de kipfilet in blokjes (3x3cm). Snipper de ui in kleine stukjes en doe de kipfilet en de ui in een kom samen met de olijfolie, mosterd, ketjap en kerriepoeder. Voeg vervolgens met een knoflookpers het teentje knoflook toe en mix de ingrediënten met een vork. Laat de marinade minimaal 1 uur intrekken voordat kipfilet op de satéstokjes wordt geregen. Na 5 tot 10 minuten op de BBQ is de kipspies gaar.

Hamburgers à la Oomens

Snij de ui en de augurken zo fijn mogelijk (liefst in een keukenmachine), doe het gehakt, de gesneden ui en de augurken in een kom. Voeg het ei, het zakje champignonsaus, peper en paprikapoeder naar smaak toe. Mix de ingrediënten met een vork. Om de hamburger een krokant korstje te geven mengt u door het gehaktmengsel wat paneermeel. De hamburgers zijn na 5 tot 8 minuten gaar (laat ze niet te lang liggen, ze worden snel te droog). Serveer bij de hamburgers de zoete knoflooksaus.



TIP:
VOORKOM HET
VERBRANDEN VAN
DE SATÉSTOKJES
DOOR ZE VOOR
GEBRUIK IN WATER
TE LATEN WEKEN



ANNEMIEKE VAN NOORT



Sinds april 2004 maak ik deel uit van de CB-familie. Toen woonde ik nog in mijn studentenhuis. Inmiddels ben ik 5 jaar verder, een eigen huis en een kind en werk ik nog steeds met heel veel plezier bij City Beautiful!

WAAROM DIT GERECHT:

Koken ben ik eigenlijk pas gaan doen toen ik ging studeren, puur uit noodzaak. Een van mijn huisgenootjes adviseerde mij pasta te maken, dat was lekker makkelijk (ik wist niet eens hoe lang het duurde om pasta gaar te koken!). In de loop der jaren ben ik koken inmiddels erg leuk gaan vinden, waarbij ik wel meestal kies voor een snel-klaar-gerecht. Daarom eet ik nog steeds vaak pasta, maar maak er dan wel iets meer van dan de eeuwige “rooie saus”. De zgn. “Pasta Betty-Blue” (naar de naam van de kookstudio waar ik dit recept voor het eerst gemaakt heb) is een simpele pasta en misschien juist door zijn eenvoud altijd lekker. En met Saltimbocca en courgettesalade erbij is dit gerecht gegarandeerd succes als je eters krijgt!

Pesto:

100 gram hazelnoten
Zout en peper
100 gram Parmezaanse kaas
1 bosje basilicum
4 teentjes knoflook
3 dl. Olijfolie

INGREDIËNTEN

Courgettesalade:

1 courgette
Olijfolie
1 citroen
1 teentje knoflook
Grof zeezout

BEREIDING

Courgettesalade: Snijd de courgette zo dun mogelijk. Was de citroen, rasp de schil en pers de helft van de citroen uit. Meng citroenrasp en -sap met een beetje grof zeezout en de olie en schep de courgette voorzichtig door de marinade. Pers vervolgens het knoflookteentje daarboven uit.

Pesto:

Hak de noten fijn in een keukenmachine. Voeg de resterende ingrediënten toe (behalve de olie) en pureer het. Voeg de olie in een dunne straal toe tot een gladde massa ontstaat.



PASTA BETTY-BLUE

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
40 MIN

“door de eenvoud altijd lekker”

INGREDIËNTEN

Pasta met pesto en rucola:

400 gram pasta (liefst vers)
1 zak rucola
Parmezaanse kaas
Pesto

Saltimbocca:

4 dunne kalfsschnitzels
4 plakken rauwe ham
Verse salie
1 el. boter
0,5 dl. witte wijn
Zout en peper

BEREIDING

Pasta met pesto en rucola: Breng water aan de kook en voeg een half bouillonblokje toe aan het kokende water. Kook de pasta gedurende de op het pak aangegeven tijd (afhankelijk van wat voor soort pasta wordt gebruikt, vers of uit een zak). Giet de pasta af en meng met de pesto en rucola. Schaaf er wat verse Parmezaanse kaas over en serveer direct.

Saltimbocca: Omwikkel de schnitzels met een plak ham, leg er een blaadje salie op en zet ham en salie vast met een cocktailprikker. Laat de boter smelten in de pan (niet bruin laten worden). Leg de schnitzels met de belegde kant naar beneden in de pan en bak ze 2 min. op middelhoog vuur, bak de andere kant 1 min. Haal de schnitzels uit de pan, voeg de wijn toe en roer de aanbaksels los. Voeg naar smaak zout en peper toe. Giet de saus over de schnitzels en serveer direct.

Voor een meer “doordeweekse” en nog sneller klaar variant kun je kiezen voor een kant-en-klare pesto en de kalfsschnitzels vervangen door een kipfiletje.



JOOST HOGERWERF



In februari 2009 ben ik bij CB begonnen aan mijn afstudeerstage voor economische geografie aan de UU. Inmiddels ben ik (neem ik aan) klaar en ligt mijn scriptie met een krul in mijn la. Ik weet nog niet waar ik nu ben, aangezien ik dit eerder schrijf dan dat dit boek naar de drukker gaat en mijn toekomst nu nog ongewis is, maar hopelijk werk ik inmiddels bij CB en rijd ik in een chique bolide*.

WAAROM DIT GERECHT:

Het gerecht dat ik heb gekozen heb ik geleerd van mijn moeder toen ik nog thuis woonde en heb ik vervolgens in de afgelopen 5 jaar regelmatig gemaakt voor mijn altijd enthousiaste huisgenoten. Het is een recept met aparte combinaties die een originele smaak creëren. Daarnaast is het goed mogelijk met dit recept te variëren en aan te passen aan het budget (student of niet-student).



*Redactie: Inmiddels is Joost werkzaam bij City Beautiful en komt hij dagelijks op zijn stalen ros voorgereden.



LEKKERE VISCH IN PAKKIE

VANAF
1 PERSOON

BEREIDINGSTIJD
5 MIN PP
+45 MIN OVEN

"naar moeders recept"

INGREDIËNTEN

Bladerdeeg (2 velletjes per persoon)
1 blokje diepvries Kabeljauw of Koolvis (voor studenten)
1 klein uitje
50 gram geraspte kaas (best met smaak, dus belegen of oud)
Scheutje ketjap manis

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper een uitje tot kleine stukjes. Laat de velletjes bladerdeeg 2 minuutjes ontdooien zodat ze rekbaar worden en leg vervolgens een blokje bevroren visch in het midden van een plakje. Leg hier wat van de ui bovenop, giet een scheutje ketjap er overheen en bedek de visch met een laag geraspte kaas.

Bedek dit met het tweede velletje bladerdeeg, druk de punten van beide velletjes op elkaar en sluit vervolgens de rest met enige ruimte binnenin. Vouw de punten vervolgens naar boven zodat een mooi 'pakkie' ontstaat.

Reken 1 pakkie per persoon en bak deze op bakpapier gedurende ongeveer 45 minuten in de oven gaar totdat de bladerdeeg bruin en krokant is geworden. Let op, de baktijd kan nogal verschillen per oven dus houd uw neus alert! Als uw neus denkt "hmmm..." kan de oven worden uitgedraaid.

Lekker met...

- Provençaalse gebakken aardappeltjes en broccoli, snijbonen, of een dergelijk groen
- Witte wijn of rosé (ik kan wel de expert gaan uithangen en een Chablis grand cru Burgundy uit 1996 aanbevelen, maar u weet wellicht zelf waarin visch het lekkerst zwemt)



BENODIGDHEDEN
OVEN
BAKPAPIER



VARIATIE TIP
VERVANG DE
KAAS DOOR
BOURSIN OF
BLAUWE KAAS



DIANA KONKELAAR



Sinds 1 maart 2008 werk ik als Office Assistent bij City Beautiful. Samen met Amber en Kirsten ondersteun ik Angela in haar werkzaamheden als Office Manager. Ik ben onder andere verantwoordelijk voor het beantwoorden van de telefoon, e-mails en overige secretariële werkzaamheden.

Ik werk parttime bij CB. Momenteel studeer ik Commerciële Economie (Sport & Entertainment Marketing) in Utrecht. Ik zit in nu mijn 3e jaar en doe mijn studie met veel plezier. In mijn schaarse vrije tijd (studenten hebben het zo zwaar...) squash ik. Daarnaast doe ik graag leuke dingen met vriendinnen. Ik houd van films en series kijken. Ook lees ik graag.

WAAROM DIT GERECHT:

Ik heb dit gerecht gekozen omdat dit het lekkerste gerecht is op de kaart van mijn favoriete restaurant. Ik ben bevriend met de chef-kok dus ik heb hem het recept afhandig gemaakt. Vervolgens heb ik het recept thuis zelf geprobeerd. Ik maak het niet vaak, alleen voor 'speciale' gelegenheden.

Af en toe eet ik nog een lamsschouder in het restaurant, om het originele recept even te testen. Ik moet natuurlijk wel op de hoogte blijven van culinaire aanpassingen aan mijn 'geleende' recept.



WIJNTIP

RIOJA GRAN
RESERVA



EPAULE D'AGNEAU À LA PROVENÇALE

LAMSSCHOUDER MET KRUIDENBOTER EN PROVENÇAALSE KRUIDEN

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

3,5 - 4 UUR

+ 20 MIN OVEN

"het lekkerste gerecht op de kaart van mijn favoriete restaurant"

INGREDIËNTEN

2 lamsschouders (1½ kilo)

1 eetlepel gedroogde basilicum

1 theelepel zout

1 bol knoflook

6 kruidnagels

3 laurierblaadjes

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

1 eetlepel kruidenboter

Fijngesneden prei



BEREIDING

Stop de lamsschouders in de kookpan.

Voeg 1 eetlepel gedroogde basilicum, 1 theelepel zout, 1 bol knoflook, 6 kruidnagels en 3 laurierblaadjes toe.

Vul de pan met warm water.

De pan gedurende 3½ - 4 uur op laag vuur opzetten.

Schep na de verstreken kooktijd de lamsschouders uit de pan en leg deze in de braadslede.

Voeg kookvocht toe totdat de bodem volledig bedekt is.

Schep 1 eetlepel kruidenboter op elke lamsschouder.

Leg daarbovenop de takjes tijm en rozemarijn.

Zet de braadslede gedurende 15 – 20 minuten in de oven (hete lucht 180°).

Bak de lamsschouders mooi goudbruin.

Verdeel het vlees over 4 borden en garneer met een plukje prei. Druppel wat kookvocht over het vlees voor extra smaak en een 'glimmend' effect.

BENODIGDHEDEN
GROTE KOOKPAN
BRAADSELEDE



BIJGERECHT
AARDAPPELPU-
REE, RODE KOOL
MET APPELTJES
EN EEN RUCOLA-
SALADE



REMCO KROON



Sleutelwoorden bij ons werk binnen City Beautiful zijn onder andere nauwkeurig en creatief. Dit zijn woorden waarmee ik mij prima kan identificeren. Ze dragen bij aan de kwaliteit en prettige manier van werken.

De creativiteit en in zekere mate de nauwkeurigheid zijn ook terug te vinden in mijn privéleven. De nauwkeurigheid in zekere mate vanwege een natuurlijke behoefte aan compensatie. Deze compensatie vindt met name plaats bij het koken. Veelal gebruik ik een recept als basis, maar spring creatief om met de hoeveelheden en aanvullende ingrediënten. Het wordt dan meer een kwestie van gevoel, soms met verrassende resultaten. De ingrediëntenlijst bij mijn recept is dan ook een indicatie. Wees creatief en ervaar het verschil.

WAAROM DIT GERECHT:

Allereerst vind ik moussaka een heerlijk gerecht. Met een goed glas rode wijn erbij is het eten ervan voor mij volop genieten. Maar in het bijzonder heeft dit gerecht aan de basis gestaan van de ontwikkeling van mijn eigen kookkunsten. Als ik aan dit gerecht denk voeren mijn gedachten terug naar de keuken bij mijn ouders thuis. Als 15-jarige hielp ik mijn moeder geregeld bij het maken van de moussaka. De geur van toen in de keuken, als de moussaka in de oven stond, kan ik nog steeds terughalen.

Door op deze leeftijd actief in de keuken mee te helpen is mijn lol in het koken gegroeid met als resultaat dat ik momenteel nog steeds met veel plezier in de keuken sta. Als 15-jarige genoot ik al van het eten van moussaka, toen alleen zonder de begeleiding van de wijn, 20 jaar later doe ik dat nog steeds!



LEKKER ERBIJ
FRISSE GROENE
SALADE
BUZET, FRANSE
RODE WIJN



MOUSSAKA À LA REMCO

6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

40 MIN

+ 40 MIN OVEN

"met een goed glas rode wijn erbij is het volop genieten"

INGREDIËNTEN

4 middelgrote aubergines (circa 1 kilo)
600 gram aardappelschijfjes
500 gram lams- of rundergehakt
400 ml tomatenblokjes
2 uien
2 teentjes knoflook
100 ml droge witte wijn

6 takjes peterselie
Pakje besciamellaus (voor 4 personen)
500 ml melk
100 gram geraspte kaas
Olijfolie
Kaneelpoeder
Peper en zout

BEREIDING

Was de aubergines en snij ze in dikke plakken. Bestrooi ze met zout en bak de plakken aubergine in een koeken- of grillpan aan beide zijden goudbruin. Laat de plakken aubergine 'uitlekken' op keukenpapier. Bak ook de aardappelschijfjes in een koeken- of grillpan aan beide zijden goudbruin en laat deze vervolgens ook 'uitlekken'. Pel en snipper ondertussen de uien en de knoflook. Fruit de ui in een (diepe) koekenpan Voeg het gehakt toe en bak deze met de knoflook rul. Breng op smaak met peper, zout en een snufje kaneel. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gehaktmengsel, bak deze circa 5 min mee en voeg vervolgens de witte wijn toe. Laat het vocht in circa 15 min op een laag vuur inkoken Was en hak de peterselie en roer deze door het gehaktmengsel en breng verder op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 200°C, vet de ovenschaal in en leg de aardappelschijfjes op de bodem. Maak vervolgens lagen van het gehaktmengsel en de aubergineplakken. Eindig met een laag aubergine. Bereid de besciamellaus volgens de gebruiksaanwijzing en schenk deze erover. Bestrooi de saus met de geraspte kaas en bak de moussaka in de oven in circa 30 minuten gaar. Snij de moussaka in vierkante stukken en serveer direct.



BENODIGDHEDEN
GRILLPAN
OF FRITEUSE
OVEN
OVENSCHAAL
KEUKENPAPIER



TIP
FRITUUR DE
PLAKKEN
AUBERGINE IN
PLAATS VAN
BAKKEN



ANGELA VAN GINKEL



Ik werk sinds ruim een jaar als Office Manager bij City Beautiful. Ik ondersteun mijn collega's in hun werkzaamheden en ben verantwoordelijk voor de uitstraling en het onderhoud van ons kantoor. Daarnaast verzorg ik de dagelijkse gang van zaken, zoals het ontvangen van gasten, het aannemen van de telefoon, het plannen van afspraken etc. Enkele dagen per week zijn Diana, Kirsten en Amber er, voor extra ondersteuning. Mijn vrije tijd breng ik graag door met familie of vrienden maar ik kan ook heerlijk op de bank kruipen met een leuke tv-serie of film. Verder vind ik het leuk om creatief bezig te zijn en maak ik graag mijn eigen kettingen en armbanden.

WAAROM DIT GERECHT:

Waar veel mensen vaak geheimzinnig doen over een recept, heb ik dit gerecht jaren geleden aangeraden gekregen door een enthousiaste collega. Vanaf die tijd is het een topper in mijn receptencollectie en is het één van mijn meest favoriete gerechten. Als mijn ouders bij mij komen eten, hoef ik eigenlijk niet eens meer te vragen wat ze graag zouden willen eten...



SPINAZIESCHOTEL À LA ANGELA

3 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

40 MIN

+ 20 MIN OVEN

"een topper in mijn receptencollectie"

INGREDIËNTEN

ca. 400 gram geschilde aardappelen

ca. 600 gram spinazie à la crème

1 grote ui

4 eieren

1 pakje kruidenroomkaas (ca. 100gr)

1 pakje achterham in plakken

pittige geraspte kaas

250 gr magere spekjes in reepjes of blokjes

BEREIDING

Schil en kook de aardappelen. Kook de eieren (hardgekookt).

Verwarm de spinazie à la crème. Snipper de ui en snij de gekookte eieren in blokjes.

Doe dit beide in de pan bij de spinazie. Doe de kruidenkaas erbij en roer het geheel goed door elkaar.

Snij de gekookte aardappelen in schijfjes. (Dit kun je eventueel ook doen als de aardappelen nog rauw zijn, dan hoeven ze maar heel kort gekookt te worden). Het lekkerste is om zelf gekookte aardappels te gebruiken. Gebruik je kant en klare aardappelschijfjes, doe het gerecht dan dubbel zo lang in de oven om ervoor te zorgen dat de aardappelschijfjes goed gaar worden.

Doe de aardappelschijfjes onderin een ovenschaal, zodat de bodem goed bedekt is.

Over de aardappelschijfjes doe je 1 laag ham. Je kunt het klein snijden of in plakken laten. Over de ham gaat een laagje geraspte kaas.

Hierover giet je het spinaziemengsel. Dan weer een laagje ham en tot slot het geheel toedekken met een flinke laag geraspte kaas.

Zet het gerecht in de oven, ca. 20 minuten op 220 graden. Als de kaas gesmolten is en mooi gebruint, dan is het gerecht klaar. Om de kaas mooi bruin te laten worden, kun je op het laatst ook heel even de grill aanzetten totdat de kaas de juiste kleur heeft.



TIP
DE MAGERE
SPEKREEPJES
UITBAKKEN
EN LOS ERBIJ
SERVEREN.









beautiful

financieel experts



Nagerechten

ROBBIE VAN BLADEL



Sinds vijf jaar ben ik werkzaam als consultant bij City Beautiful. Naast werk is ontspanning een belangrijk onderdeel van de bedrijfscultuur van City Beautiful. Lekker eten speelt daarbij een belangrijke rol. Dit sluit goed aan bij mijn persoonlijke levensstijl. Regelmatig ga ik met familie en vrienden uit eten. Favoriet eten is onder andere: Thaise keuken, sushi en alles wat mijn schoonmoeder kookt.

WAAROM DIT GERECHT:

Mijn Indische schoonmoeder kan heerlijk koken. Ik kan echt genieten van een lekker stukje bananen-kokos-taart van haar. Het is weliswaar niet een typisch Indisch recept, maar wel erg lekker!

Een Irish coffee erbij en dan is het plaatje compleet!

Selamat Makan!



BANANEN-KOKOS-TAART

15 PERSONEN

1 DAG VAN TE-
VOREN KLAAR
MAKEN

"schoonmoeders recept"

INGREDIËNTEN

2 pakken lange vingers
300 ml jus d'orange
scheutje rum of cognac of safari
5 bananen in dunne plakjes
3 pakjes slagroom
suiker

ca 3 kiwi's in dunne plakjes
50 gram kokos

Custardsaus:

- 2 eetlepels custardpoeder
- halve liter melk
- 30 gram suiker



BEREIDING

Custardsaus klaar maken: Custardpoeder met melk en suiker in pannetje opwarmen. Daarna laten afkoelen, maar niet helemaal laten opstijven.

Jus d'orange vermengen met scheutje drank.

Slagroom kloppen met suiker.

Kokos even stomen, in een zeeffe of iets dergelijks, boven een pan kokend water.

In de bakvorm vershoudfolie aanbrenge.

BENODIGDHEDEN
BAKVORM VAN
20 BIJ 30 CM

Begin met een laag lange vingers. Maak de lange vingers nat met mengsel van jus d'orange. Vervolgens een laag custard, daarna banaan en slagroom. 3 lagen lange vingers (met mengsel), custard, banaan en slagroom. Eindig met een laag lange vingers en slagroom. Plastic erover en een nacht in de koelkast zetten.

Bakvorm omdraaien op een bord/schaal. Laag slagroom aanbrenge op en rond de taart. Kokos aanbrenge op en rond de taart.

Garneren met plakjes kiwi



EEN IRISH
COFFEE ERBIJ
EN DAN IS HET
PLAATJE
COMPLEET



LAMBER DELNO

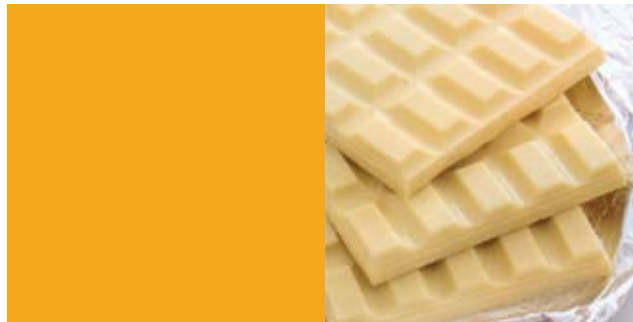


Ik werk sinds februari één tot anderhalve dag bij City Beautiful. Samen met Angela, Diana en Kirsten zit ik in het Office Management. Secretariële klussen, ondersteuning van mijn collega's en alles in en om het kantoor zijn mijn belangrijkste werkzaamheden.

Naast werken bij City Beautiful ben ik druk bezig met mijn Master Communicatie, Beleid en Management aan de Universiteit Utrecht. Naast het werk en de studie ben ik druk bezig met van alles en nog wat. Op stap met vrienden en vooral veel en leuke dingen doen doe ik graag in mijn vrije tijd.

WAAROM DIT GERECHT:

Dit nagerecht heb ik gekozen omdat ik ten eerste taartjes en andere zoete hapjes heel leuk (en lekker) vind om te maken én omdat dit gerecht zeer feestelijk is. Vorig jaar met kerst heb ik de cranberrycheesecake voor het eerst gemaakt en het was meteen een succes. Dit is zeker een aanrader om iets te vieren of om er gewoon van te genieten!



CRANBERRYCHEESECAKE

12 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
25 MIN
+ 50 MIN OVEN

"taartjes zijn heel leuk en lekker om te maken"

INGREDIËNTEN

200 gram countrykoekjes, in kleine stukken
50 gram roomboter, zacht
600 gram roomkaas naturel (Mon Chou)
50 ml sinaasappelsap
150 gram suiker
100 gram witte chocolade, in stukjes
3 eieren, losgeklopt
2 potjes cranberry(compote) of 1 zak
cranberry's (340 gram)

BEREIDING

Verwarm de oven alvast voor op 175 graden. Verkruimel de countrykoekjes met de boter in de keukenmachine of met de staafmixer en doe dit over in de met bakpapier beklede springvorm, druk goed aan.

Mix de roomkaas met de sinaasappelsap, suiker, chocolade en eieren in de keukenmachine of met de staafmixer. Verdeel het daarna over het koekjesmengsel in de springvorm.

Bak de cheesecake in het midden van de oven in 50 minuten gaar. Neem daarna de cheesecake uit de oven en laat het iets afkoelen.

De inhoud van de 2 potjes cranberrycompote kunnen eventueel worden verwarmd in een pannetje en daarna over de taart worden uitgesmeerd. Voor de liefhebbers van port kunnen de verse cranberry's of compote in de port worden gekookt. Laat het vervolgens zolang doorkoken totdat de port stroperig is geworden en bij de verse cranberry's totdat ze ook zijn opengebarsten. Verdeel daarna de cranberry's over de cheesecake.



BENODIGDHEDEN
SPRINGVORM VAN
ca 24 CM
BAKPAPIER
STAAFMIJXER OF
KEUKENMACHINE



OPTIONEEL
100 ML
RODE PORT



JAAP ZIJDA



Koken, maar zeker eten is een passie van mij! In het weekend bekijk ik graag één van mijn tachtig kookboeken om vervolgens meestal uit eten te gaan. Door de week werk ik, na 7,5 jaar City Beautiful, nog altijd met zeer veel plezier aan uitdagende projecten met inspirerende mensen. Bovendien kan ik mijn beide passies uitstekend combineren in formidabele kerstdiners, culinaire stedentrips en directie-overleggen op locatie. Het is niet voor niets dat Theo en ik City Beautiful zijn begonnen in een restaurant.

WAAROM DIT GERECHT:

Ieder jaar vieren wij met een groot aantal vrienden gezamenlijk oud en nieuw met een uitgebreid diner. Mijn taak als gastheer bestaat meestal uit het halen van boodschappen en het maken van het hoofdgerecht. Anderen beperken zich tot het halen van vuurwerk of het dekken van de tafel. Mijn vriendin strijkt echter altijd met de eer van de avond door samen met een vriendin het meest eenvoudige gerecht uit één van mijn kookboeken te maken. Het vuurwerk voor het echte vuurwerk is namelijk elk jaar weer de soesjestoren met fruitknaller! Gegarandeerd een bruisend en vrolijk begin van het nieuwe jaar.



SOESJESTOREN MET JAAPS FRUITKNALLER

20 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
20 MIN

"bouw uw eigen wolkenkrabber!"

INGREDIËNTEN

Soesjestoren

80 kant en klare slagroomsoesjes (4 per persoon)
2 grote repen chocolade
1 bus slagroom

Fruitknaller

Halve watermeloen
4 sinaasappelen
2 peren
2 appels
4 kiwi's
1 bakje aardbeien
1 mango
2 flesjes smirnoff-ice



BEREIDING

Soesjestoren

Smelt de chocolade au bain-marie, ofwel in een pannetje dat weer in een ander pannetje met water op het vuur staat. Op het moment dat de chocolade gesmolten is haal je één voor één de soesjes door de chocolade en bouw je een zo hoog mogelijke toren. Serveren met slagroom.

Variatietip: gebruik zowel witte als pure chocolade en maak zo een zwart-witte toren.

Fruitknaller

Het recept voor de fruitknaller is zo mogelijk nog eenvoudiger. Snijd al het fruit in kleine stukjes en doe alles in een grote schaal. Overgiet het fruit met 2 flesjes smirnoff-ice of zoveel als nodig, zodat al het fruit in het vocht staat.

Variatietip: gebruik naast smirnoff-ice ook pure vodka. Let wel op, anders slaapt u al tijdens het echte vuurwerk.



LAUREEN GEUTHER



In de zomer van 1999 heeft Laureen Geuther (1974) haar opleiding Ruimtelijke Ordening en Planologie aan de Hogeschool van Utrecht afgerond. Direct daarna heeft zij zich gespecialiseerd in de financiële kant van gebiedsontwikkeling. Als financieel ontwikkelingsmanager is zij verantwoordelijk voor de financiële producten en documenten die noodzakelijk zijn bij vastgoedprojecten. Met het rekenen aan varianten in de visiefase legt Laureen een duidelijke basis voor de financiële kaders die gedurende de ontwikkeling gelden. Van woningbouwplannen in uitleggebieden tot herstructurering van bedrijventerrein, Laureen combineert graag de financiële ingrediënten voor inzicht in de haalbaarheid.

WAAROM DIT GERECHT:

Thuis rommelt Laureen ook graag met ingrediënten, maar dan in de keuken. Met twee kleine kinderen zijn de culinaire uitdagingen echter wat beperkter geworden. Simpel maar toch bijzonder dat heeft tegenwoordig wel de voorkeur. Tijd om een echt dessert voor te bereiden is er nauwelijks. Daarom nu daar wel de aandacht voor, zelfs twee. De frambozen-sgroppino. In 5 minuutjes staat er een bijzonder drankje (als licht dessert of als aperitiefje). Frambozen zijn heel gezond en naar het schijnt zelfs geneeskrachtig.

Zelf vind ik het gewoon een heerlijk drankje voor aan het eind van de dag in de zon. Iets meer werk, maar wel authentiek, is de appeltaart, daar wordt het hele gezin vrolijk van. Vertrouwd en verrukkelijk!

Bereiding van de Sgroppino

Houd 8 frambozen apart. Mix de prosecco, het sorbetijs, de wodka en de frambozen in de keukenmachine of met de staafmixer. Schenk in hoge glazen en garneer met een framboos. Serveer direct!



SGROPPINO:
HIP EN HAPPY!



APPELTAART EN FRAMBOZEN-SGROPPINO

8 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD
45 MIN
+75 MIN GEDULD

"simpel maar toch bijzonder"

INGREDIËNTEN

Appeltaart

300 gram bloem
200 gram witte basterdsuiker
175 gram koude boter in blokjes
2 eidooiers losgeklopt
6 geschilde appels in plakjes
3 eetlepels griesmeel
1 theelepel koek- en speculaaskruiden

100 gram rozijnen
2 sneetjes wit casinobrood zonder korst in blokjes

Sgroppino:

100 gram frambozen
600 ml Prosecco
8 bollen citroensorbetijs
8 eetlepels wodka

BEREIDING

In keukenmachine bloem, 150 gram basterdsuiker, boter, 1 eidooier en mespunt zout met 1 el koud water mengen tot stevig deeg. Deeg tot dikke worst vormen, strak verpakken in plasticfolie en minstens 30 min. in koelkast laten rusten.

Oven voorverwarmen op 175 graden. In schaal appelplakjes omscheppen met 2 el griesmeel, koekkruiden, rozijnen en rest van basterdsuiker.

Tweederde van deeg op met bloem bestoven werkvlak uitrollen tot lap van ca. 26 cm doorsnede. Ingevette springvorm met deeg bekleden.

Brood en met rest van griesmeel over bodem strooien. Appelmengsel in springvorm doen. Resterend deeg uitrollen en in repen snijden. Repen in vlechtvorm op appelvulling leggen. Rand van taart en deegrepen met eidooier bestrijken. Taart in midden van oven in ca. 75 min. goudbruin en gaar bakken.



BENODIGDHEDEN
SPRINGVORM VAN
ca 22 CM
PLASTIC FOLIE



SMAAKTIP
GEBRUIK
APPELS VAN
VERSCHILLENDE
RASSEN



CITY BEAUTIFUL ACADEMY

Maatwerktrainingen op het gebied van financiële kennis van locatie- en gebiedsontwikkeling

Bent u werkzaam in de locatieontwikkeling en zoekt u verdieping van uw financiële kennis van locatie- en gebiedsontwikkeling? Dan zijn de trainingen locatieontwikkeling van City Beautiful Academy ideaal voor u. In vier dagen, of in losse trainingen, leert u alle financiële facetten van locatieontwikkeling.

De trainingen hebben een sterk 'doe' en 'reken' karakter. Aan de hand van concrete voorbeelden worden verschillende rekensystematieken uitgelegd en geoefend. Verder analyseren we aan de hand van uw eigen inbreng de invloed van de nieuwe Wro op de financiële haalbaarheid van projecten. Na de trainingen bent u in staat om zelf grond- en vastgoedexploitaties op te stellen en te beoordelen. Verder hebt u inzicht in de factoren met een grote invloed op de haalbaarheid van uw plan en weet u hoe deze te beheersen.

CONTACT

Jan Paul Stouten
Utrechtseweg 331
3731 GA De Bilt
Tel.: 030 - 256 77 00
academy@citybeautiful.nl
www.citybeautiful.nl

Leergang Locatieontwikkeling	Duur
Rekenen met de Grondexploitatiewet	1 dag
Rekenen met Grond- en Vastgoedexploitatie	2 dagen
Financiële Risico Analyse bij locatieontwikkeling	1 dag

Elke training kan ook als incompany opleiding worden aangeboden.

Opzet

In de interactieve trainingen maken de adviseurs de onderwerpen toegankelijk door praktijkvoorbeelden te behandelen. U zult zelf veel werken met diverse rekenmethoden en kengetallen. De trainingen worden gegeven door ervaren adviseurs van City Beautiful, die gespecialiseerd zijn in financieel projectmanagement bij locatieontwikkeling. Met onze ervaring uit de dagelijkse praktijk bieden wij transparantie in rekenwerk!

Voor wie?

De Leergang Locatieontwikkeling van City Beautiful Academy is ontwikkeld voor iedereen die werkzaam is in vastgoed- of gebiedsontwikkeling. Voor planeconomen, stedenbouwers, planologen, projectontwikkelaars en vastgoedjuristen bieden de trainingen een verbreding van hun kennis. Voor projectleiders bieden de trainingen een grondige kennismaking met de gebruikte rekensystematiek binnen het werkveld.

COLOFON

Dit kookboek is gemaakt ter gelegenheid van de feestdagen 2009

Eindredactie	Jitze Maatman Jochem Dijkstra
Redactie	Jitze Maatman Laureen Geuther
Bijdragen	Amber Delno, Angela van Ginkel, Annemieke van Noort, Bart Oomens, Bert Hoek, Christian van der Blonk, Diana Konkelaar, Diederik de Goederen, Jaap Zijda, Jan Paul Stouten, Jitze Maatman, Joost Hogerwerf, Kirsten Visser, koerseigen, Laureen Geuther, Remco Kroon, Robbie van Bladel, Theo Stauttener
Vormgeving	Jochem Dijkstra, 60 Graden Webdesign www.60graden.nl
Portretfotografie	Wout Ritzema Fotografie www.woutrizema.nl
Persoonlijke foto's	Amber Delno Angela van Ginkel Bart Oomens Christian van der Blonk Diederik de Goederen Jaap Zijda
Toostfoto's	Koerseigen www.koerseigen.nl
Omslagfoto	Wout Ritzema Fotografie www.woutrizema.nl
Overige foto's	stock.xchg www.sxc.hu
Titelinspiratie	Janny Hoek
Drukkerij	MultiCopy Hoog Catharijne, Utrecht

© 2009 City Beautiful, De Bilt

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar worden gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Hoewel bij deze uitgave de uiterste zorg is nagestreefd, kan voor de aanwezigheid van eventuele (druk)fouten en onvolledigheden niet worden ingestaan en aanvaarden auteur(s), redacteur(en) en uitgever deswege geen aansprakelijkheid.



beautiful

financieel experts