

MEDEWERKERS, FAMILIE EN SYMPATHISANTEN ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT.

# 'VANHOUT GESMAAKT'





## “BIJ ONS IS ELKE GELEGENHEID GOED GENOEG OM TE FEESTEN.”

Hallo iedereen,

Mijn naam is Tine Mélange, echtgenote van Jef Lembrechts, die de meesten onder jullie kennen als de gedelegeerd bestuurder van Vanhout. Ik vond het eens tijd om de rollen om te draaien. Mijn man schreef tot nu toe altijd het voorwoord, nu mocht hij eens koken. Het resultaat daarvan zien jullie verderop in dit boek.

De uitspraak hierboven komt ook van Jef. Hij deed ze eerder dit jaar tijdens een interview, toen bekend werd dat Vanhout *De Kempenaar 2015* gewonnen had. Hij voegde de daad meteen bij het woord en nodigde alle medewerkers uit om de award te vieren met een Kempens buffet, maar het typeert ook Vanhout.

Het is volgens mij dan ook geen toeval dat Vanhout die prijs gewonnen heeft. Want *De Kempenaar* gaat niet over feiten en cijfers, maar over de waarden die een bedrijf uitdraagt – openheid, warmte, duurzaamheid en respect.

Ik herinner me de eerste werkdag van Jef nog alsof het gisteren was. Als pas afgestudeerd burgerlijk ingenieur vertrok hij 's morgens vroeg vanuit Kortrijk naar de verre Kempen. En dat doet hij al 38 jaar lang, elke dag. Sommigen staan daar misschien versteld van, maar ik niet. Want Vanhout is een bedrijf dat vertrouwen geeft aan zijn medewerkers en gelooft in hun capaciteiten, en dan geef je met plezier iets terug.

Ook het sterke sociale bewustzijn en het familiale karakter van Vanhout heeft ons altijd sterk aangetrokken. En ik ben er zeker van dat we daarin niet alleen zijn. Door de jaren heen heb ik veel collega's van Jef – en hun familie – goed leren kennen tijdens talloze activiteiten, van het jaarlijkse personeelsfeest tot het vrijwilligerswerk voor de *Besix Foundation of de Special Olympics*.

Dat familiale karakter zie ik ook elk jaar terugkomen in dit kookboek. De gastvrijheid en het enthousiasme waarmee medewerkers en relaties Vanhout ontvangen om hun keukengeheimen prijs te geven, dat zie je niet elke dag.

Ik hoop dat het nieuwe kookboek ook voor jullie een gelegenheid zal zijn om te feesten.

Laat het u smaken!



Tine Mélange



## VOORGERECHTEN

NACHO'S MET KAAS IN DE OVEN MET SALSA EN  
GUACAMOLE DIPSAUSJES - Ines Vangenechten

p. 12

GEITENKAASROLLETJES MET PARMAHAM - Yannis Pieters

p. 14

GEGRILDE GROENE ASPERGES - Yannis Pieters

p. 14

CARPACCIO MET KAPPERTJESSAUS - Yannis Pieters

p. 15

WAARACHTIG ROOD SLAATJE - Dirk Engelen

p. 16

ZOMERS SLAATJE - Nancy Kriekemans

p. 18

GAMBA'S MET VINAIGRETTE VAN HONING - Patrick Lootens

p. 20

TORENTJE VAN GEKARAMELISEERDE APPELS, ROZIJNENBROOD,  
GANZENLEVER, SINT-JACOBSNOTEN EN BALSAMICOCRÈME - Pauline van Aarle

p. 22

OOSTERS BORRELSOEPJE - Werkgroep Innovatie & Strategie

p. 24



Ines  
Vangenechten

“Je voelt je net op vakantie in Mexico met dit gerechtje!”

**INES VANGENECHTEN**  
SECRETARESSE



## NACHO'S MET KAAS IN DE OVEN MET SALSA EN GUACAMOLE DIPSAUSJES

### BENODIGDHEDEN

#### Guacamole dipsaus

- 3 rijpe avocado's
- 2 el vers limoensap
- 1 rode ui
- 1 knoflookteentje
- 2 el korianderblaadjes
- zout en zwarte peper
- eventueel: jalapeño peper of tabasco
- 1 tomaat

#### Salsa dipsaus

- 200 ml tomatenketchup
- worcestershiresaus
- 1 el tomatenpuree
- 1/2 rode paprika
- 1 stengel groene selder
- 1/2 rode peper zonder pitjes (of met pitjes als je het héél pikant wil)
- 4 kleine zure augurkjes
- 1/2 sjalotje
- 1 knoflookteentje

#### Nacho's met kaas in de oven

- 1 zak tortilla chips (naturel)
- 4 à 5 plakjes cheddar kaas
- 2 groene jalapeño pepers
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- extra ingrediënten kunnen naar wens toegevoegd worden: 50 gr crème fraîche, gehakt, knoflookteentje, ...

### BEREIDING

#### Guacamole dipsaus

- Snij de drie avocado's in de lengte door, klop een breed mes in de pit en draai met het mes zodat de pit loskomt. Lepel de avocado's volledig leeg in een mengkom.
- Pureer de avocado met een vork tot een romig mengsel zonder brokken (je kan ook een blender gebruiken).
- Voeg het vers limoensap, de fijngehakte rode ui, het geperst knoflookteentje, de fijngehakte korianderblaadjes, zout en zwarte peper toe. Voor meer pit voeg je ook de pikante peper (zaadjes verwijderen en fijnhakken in schijfjes), of enkele druppels tabasco toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar met een lepel.
- Verwijder de zaadjes uit de tomaat, snij het vruchtvlees in stukken en meng voorzichtig onder de guacamole.

#### Salsa dipsaus

- Doe de ketchup in een kommetje en voeg hier enkele druppels worcestershiresaus en de tomatenpuree bij
- Hak de paprika, selder, rode peper, augurkjes, sjalotje en knoflook heel fijn. Doe de fijngehakte groentjes in het kommetje en roer goed onder elkaar.

#### Nacho's met kaas in de oven

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de chips in een ovenschaal.
- Verwijder het vruchtvlees van de tomaat en snij de tomaat en de rode ajuin in kleine blokjes. Als je van pittig houdt, snij wat ronde ringetjes van de jalapeño pepers.
- Verdeel de gesneden groenten over de chips. Als laatste leg je de plakjes kaas over de chips.
- Zet 10 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is.
- Serveer samen met de dipsausjes.



*Yanniss Pieters*

“Eenvoudige anti pasti voor het begin van een gezellige avond”

**YANNIS PIETERS**  
ASSISTENT PROJECTLEIDER

## GEITENKAASROLLETJES MET PARMAHAM

### BENODIGDHEDEN

(VOOR 4 PERSONEN)

- gedroogde Parmaham in sneetjes
- 150 gr zachte geitenkaas
- verse tijm
- rucola sla
- olijfolie en honing

### BEREIDING

- Meng de geitenkaas met verse tijm en wat olijfolie. Kruid met peper en zout.
- Plaats een theelepel van het mengsel op een plakje ham, wrijf dit uit en rol daarna het plakje voorzichtig op.
- Plaats de hamrolletjes in een ovenschaal en bedruip met honing.
- Verwarm ± 10 min in een voorverwarmde oven van ca. 200 °C.
- Serveer warm op een bedje van rucola sla.

## GEGRILDE GROENE ASPERGES

### BENODIGDHEDEN

(VOOR 4 PERSONEN)

- groene asperges
- een blok Parmezaanse kaas
- olijfolie
- zwarte peper

### BEREIDING

- Groene asperges dien je niet te schillen, verwijder wel het houtachtige uiteinde.
- Laat ondertussen een pot water koken.
- Blancheer de groene asperges een aantal minuten in kokend water.
- Giet af en spoel de asperges met koud water om de groene kleur te behouden.
- Gril de asperges op een grillpan, onder de grill in de oven of zelfs op de barbecue.
- Bestrooi de asperges met geraspte Parmezaanse kaas en besprenkel met olijfolie.
- Kruid royaal af met grof gemalen zwarte peper.



## CARPACCIO MET KAPPERTJESSAUS

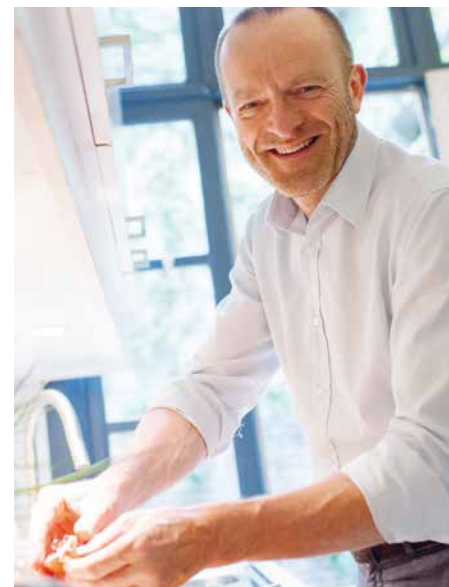
### BENODIGDHEDEN

(VOOR 4 PERSONEN)

- een potje Griekse yoghurt (of andere romige yoghurt)
- mayonaise
- opgelegde kappertjes
- 1 citroen
- fijn gesneden rundscarpaccio
- rucola sla
- Parmezaanse kaas
- olijfolie

### BEREIDING

- Meng een aantal eetlepels romige yoghurt met een eetlepel mayonaise.
- Hak de opgelegde kappertjes fijn en meng dit onder het mengsel.
- Werk de saus af met citroensap, een snuifje zout en zwarte peper.
- Leg de fijngesneden rundscarpaccio op een bedje van rucola.
- Drapeer de saus over de carpaccio en de sla.
- Werk af met Parmezaanschilders, versgemalen peper en een paar druppels olijfolie.



Dirk Engelen

“Dit gerecht is een mooie starter om de smaakpapillen te prikkelen. Zoet, zuur en hartig zijn intrigerend gemengd in 1 rood explosief kleurenpalet. Het oog wil ook wat!”

**DIRK ENGELEN**  
ARCHITECT - COO  
CREPAIN BINST ARCHITECTURE

In een constructieve samenwerking met Crepain Binst Architecten realiseren we momenteel enkele mooie residentiële bouwprojecten:

‘Geelvink’ in Geel in opdracht van Impact Vastgoed,

‘Groen Zuid’ in Hoboken voor Cores Development,

‘Meadow’ in Herent voor Vanhout Projects en Besix RED

## WAARACHTIG ROOD SLAATJE

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 roze pomelmoezen (in seizoen vervangbaar door bloedappelsien)
- 1 rode kool
- 1 rode zoete puntpaprika
- 1 granaatappel
- 200 gr Parmaham

#### Vinaigrette

- olijfolie
- sap van pomelmoes
- zwarte peper

### BEREIDING

- Schil de pomelmoes tot op het vruchtvlees.
- Snij hem vervolgens in dunne schijfjes van een halve centimeter.
- Snij de rauwe rode kool in fijne sliertjes en de rode ajuin en de paprika in fijne ringen.
- Snij de granaatappel in vier en haal de pitten er zorgvuldig uit.
- Leg 3 schijven pomelmoes op ieder bord, bedek deze met de rode kool, paprika en rode ajuin.
- Garneer dit alles met enkele plakjes Parmaham.
- Strooi de granaatappelpitten over het geheel.
- Besprenkel met vinaigrette.





*Nancy  
Kriekemans*

## ZOMERS SLAATJE

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- rucola
- veldsla
- Parmezaanse kaas (schilfers)
- handvol pijnboompitten
- handvol croutons met look
- 1/2 bakje champignons
- 1 rode ui
- olijfolie
- balsamico-azijn
- grof zout

### BEREIDING

- Maak de veldsla schoon en was deze samen met de rucola.
- Snij de champignons in dunne schijfjes.
- Maak de rode ui schoon, snij doormidden en vervolgens in dunne halve ringen.
- Meng de sla, uiringen en champignons in een kom.
- Doe er een flinke scheut olijfolie en balsamico-azijn over en kruid met wat grof zout.
- Voeg de pijnboompitten, croutons en Parmezaan toe en meng alles goed.
- Serveer als voorgerecht of als slaatje bij een lekker stuk vlees of vis.

### TIP

Je kan naar wens de Parmezaan vervangen door kruidenkaasjes of olijven en desgewenst spekjes of scampi's toevoegen.



“Recept van mijn zus dat je door de oneindige mogelijkheden altijd op tafel kan zetten.”

**NANCY KRIECKEMANS**  
FACILITY COÖRDINATOR



Patrick Lootens

“Ook een architect met twee linker kookhanden maakt van dit eenvoudige gerecht een meesterwerk.”

**PATRICK LOOTENS**  
IR. ARCHITECT, URBAN PLANNER  
FOUNDING PARTNER  
POLO ARCHITECTS

In opdracht van ontwikkelaars Cores Development - Builprom – Westhoek realiseren we momenteel samen met POLO architecten het Cadiz-project in Antwerpen. In een hecht bouwteam realiseerden we met POLO eveneens indrukwekkende kantoorgebouwen voor Inbev en Telenet. Voor ons residentieel project Meadow in Herent werd ook POLO als een van de ontwerpers aangesteld.

## GAMBA'S MET VINAIGRETTE VAN HONING

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- gamba's
- 3 geplette lookteentjes
- 2 el graanmosterd
- 3 el vloeibare honing
- 1 el balsamico
- 3 el limoensap
- 125 ml olijfolie
- 30 gr boter
- dille

### BEREIDING

- De honing, de mosterd, de balsamico en het limoensap samenvoegen en op een zacht vuur opwarmen, voeg de dille pas op het einde toe.
- De gamba's in olijfolie op een hoog vuur kort gaar bakken.
- De saus over de gamba's gieten en onmiddellijk opdienen.







## TORENTJE VAN GEKARAMELISEERDE APPELS, ROZIJENBROOD, GANZENLEVER, SINT-JACOBSNOTEN EN BALSAMICOCRÈME

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 appels
- 2 el suiker
- 4 sneetjes rozijnenbrood
- 4 schijven ganzenlever
- 8 Sint-Jacobsnoten
- 2 el balsamicocrème
- boter en olijfolie
- peper en zout

### BEREIDING

- Schil en snij de appels in kleine stukjes. Karameliseer de blokjes in een pan met boter en suiker op een heet vuur. Laat uitlekken op een keukenrol.
- Rooster het rozijnenbrood en druk met een glas of serveerring vier rondjes uit het rozijnenbrood.
- Stapel in een serveerring de appeltjes, het rozijnenbrood en een schijf ganzenlever.
- Bak de Sint-Jacobsnoten kort in een pan met boter en wat olijfolie en kruid met peper en zout.
- Leg 2 Sint-Jacobsnoten op het torentje en garneer het bord met balsamicocrème.

Pauline  
van Aarle

“Een makkelijk en  
toch erg feestelijk  
voorgerecht”

**PAULINE VAN AARLE**  
COMMUNICATIEVERANTWOORDELIJKE  
STAD ANTWERPEN | SPORTING A





Willekens Ruth  
Sonja Wens  
Michaël Joris  
Greet Geens  
Ben Soons  
Tim Jacobs  
Ronny Eijckmans

## OOSTERS BORRELSOEPJE

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 5 dl visbouillon (water + blokje)
- 4 dl kokosmelk (indien kokoscrème 2 dl en 7 dl visbouillon)
- 1 rode paprika in kleine blokjes
- 4 lente-uitjes in ringetjes
- 1 middelgroot blik krab (kingkrab is het lekkerst)
- 12 rivierkreeftjes
- 1 afgestreken eetlepel rode currypasta
- 1 kl arachideolie
- limoensap
- een paar druppels vissaus
- 1 kl verse gehakte korianderblaadjes
- peper en zout

### BEREIDING

- Roerbak de paprikablokjes 1 minuut in de arachideolie. Voeg vervolgens de currypasta bij. Roerbak tot de aroma's vrijkomen (huisgenoten zullen het direct merken ;-).
- Giet er de visbouillon en de kokosmelk bij. Roer goed glad en laat 1 minuut koken.
- Voeg vervolgens de lente-uitjes, de verkrumelde krab en de rivierkreeftjes toe. Breng op smaak met een paar druppels vissaus en limoensap en kruid af met wat peper en zout. Laat vervolgens goed warm worden.
- Serveer in kleine kopjes of glaasjes en werk af met korianderblaadjes.
- Dient warm gegeten te worden.

“Recept is in een oogwenk klaar en kan je gerust nog maken als de gasten arriveren.”

**RUTH WILLEKENS, SONJA WENS,  
MICHAËL JORIS, GREET GEENS,  
BEN SOONS, TIM JACOBS &  
RONNY EIJKMANS**  
WERKGROEP INNOVATIE & STRATEGIE







*Pieter Dewerd*

“Gemakkelijk  
klaar te maken  
en altijd lekker!”

**PIETER DEWEERDT**  
PROJECTLEIDER

## ZALMPANNETJE MET PREI EN CURRY

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 zalmfilets
- 300 gr tagliatelle
- 3 kl geel currypoeder
- 1 sjalot
- 2 dikke preistengels
- olijfolie
- 200 ml room
- peper en zout
- enkele takjes peterselie

### BEREIDING

- Pel de sjalot en snipper hem fijn.
- Maak de prei schoon en snij het wit van de prei in ringen.
- Snij de zalmfilets in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Verwarm de olijfolie in een pan met hoge rand, fruit de sjalot glazig in de hete olie en stook vervolgens de prei aan.
- Voeg de room, de curry en wat peper en zout toe.
- Leg de blokjes zalm in de pan en dek af met een deksel.
- Laat 15 minuten sudderen op een zacht vuur en breng nadien op smaak met peper en zout en eventueel nog wat extra curry.
- Breng ondertussen water aan de kook, doe er de tagliatelle in en laat koken volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Schik de zalm op een bedje van tagliatelle en werk af met enkele takjes peterselie.





# GEVULDE TOMATEN/PAPRIKA'S

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 ui
- 2 paprika's
- 4 grote tomaten
- 400 gr gemengd gehakt
- 1 ei
- 50 gr paneermeel
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 75 gr geitenkaas
- 75 gr zure room

## BEREIDING

- Snij de ui fijn.
- Halveer de paprika's en verwijder de pitten.
- Snij het hoedje van de tomaten en hol ze uit.
- Stoof de ui in boter en voeg het vruchtvlees van de tomaten toe.
- Meng het gehakt met het ei, paneermeel en Parmezaanse kaas. Kruid bij met peper, zout of verse kruiden naar keuze.
- Vul de paprika's en tomaten met de gehaktvulling. Zet het hoedje terug op de tomaat.
- Meng de geitenkaas met de zure room.
- Leg een lepel van dit mengsel op de paprika's.
- Zet ongeveer 40 min in een voorverwarmde oven op 180 °C.
- Serveer met gekookte aardappelen of rijst.

Elke Janssens

"Al jaren mijn favoriete gerecht, extra lekker op koude winterdagen!"

**ELKE JANSSENS**  
FACILITY COÖRDINATOR





*Jef Van den Langenberg*

## ZWITSERSE RÖSTI

**BENODIGDHEDEN** [VOOR 4 PERSONEN]

**Voor de rösti (aardappelkoek)**

- 1 kg aardappelen
- 6 eieren
- 1 el bloem
- peper en zout
- 250 gr ontbijtpek

**Voor de kaassaus**

- 40 gr boter
- 2 el bloem
- 1/2 liter melk
- peper, zout en nootmuskaat
- 300 gr geraspte Emmentaler

**Voor de appeltjes**

- 2 jonagold appels
- een beetje witte suiker
- kaneel

### BEREIDING

- Schil de aardappelen en rasp ze met een grove rasp. Om een goede koek te kunnen bakken meng ik er 2 eieren en een eetlepel bloem onder. Kruid met peper en zout.
- Zet 2 grote anti-kleefpannen met wat boter op een matig vuur.
- Verdeel het mengsel over de twee pannen en druk het een beetje aan met een vork. Laat zo rustig bakken gedurende minstens 10 tot 15 minuten.
- Draai daarna de koek om met behulp van een bord of deksel en laat ook de andere kant rustig bruinen.

**Ondertussen maak je een kaassaus met de Emmentaler:**

- Smelt de boter en meng de bloem eronder. Voeg al roerend melk toe tot er een gebonden saus ontstaat. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.
- Zet het vuur uit en roer de kaas onder de saus, blijf roeren tot de kaas volledig gesmolten is. Laat ± 100 gram kaas over om later de schotel mee te bestrooien.
- Doe de gebakken aardappelkoeken in een ovenschotel, bak het ontbijtpek lichtbruin in een pan en leg dit op de aardappelen.
- Overgiet met de kaassaus en overstrooi met de rest van de geraspte kaas. Plaats daarna even onder de grill.
- Omdat het toch wel een zwaar gerecht is, bak ik er meestal wat appelpartjes bij als garnituur.
- Snij de appels in partjes en bak deze zachtjes in wat echte(!) boter met een weinig suiker en een beetje kaneel.
- Schep op elk bord een flink stuk van de rösti en leg er enkele gebakken appelpartjes naast. Bak 4 spiegeleieren (beetje peper en zout) en leg dit bovenop de rösti.

“Een lekkere stevige schotel voor de koude wintermaanden”

**JEF VAN DEN LANGENBERGH**  
TEKENAAR





Anne Hendrickx

## GEVULDE TURKSE PAPRIKA'S

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- ± 125 gr rijst (naar keuze, maar wel GEEN snelkookrijst)
- 400 à 500 gr gehakt naar keuze
- 8 rode Turkse paprika's (je kan ook gewone (niet te grote) paprika's nemen, deze vullen makkelijker!)
- ± 4 el geconcentreerde tomatenpuree
- 4 tenen knoflook (2 tenen fijn gesneden, 2 tenen grof gesneden)
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 goeie scheut slaolie
- 3 uien, één fijngesneden, twee in vieren gesneden
- peterselie naar smaak, fijngehakt
- munt naar smaak, fijngehakt
- peper en zout naar smaak

### BEREIDING

- Snij het bovenste gedeelte van de paprika en verwijder de pitten (bewaar het bovenste eventueel om achteraf terug op de paprika te plaatsen).
- Doe de ongekookte rijst samen met het gehakt, slaolie, gesnipperde ui, fijngesneden knoflook, tomatenpuree, peterselie, munt, peper en zout in een kom en meng alles goed.
- Doe de vulling in de paprika's tot ze bijna gevuld zijn, plaats de topjes er terug op.
- Doe de gevulde paprika's in een pan.
- Vul de pan met een bodempje water en doe er de in vieren gesneden ui, het bouillonblokje en de grof gesneden knoflook bij.
- Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 3 kwartier zachtjes pruttelen met het deksel op de pan.

Heerlijk met Turks brood of rijst!



“Een nieuw recept wegens een teveel aan Turkse paprika's in mijn serre. Bovendien is het snel klaar, makkelijk en lekker!”

**ANNE HENDRICKX**  
MEDEWERKSTER VERZEKERINGEN



Inez Verhaert

“Zeer snel, zeer eenvoudig en echt lekker voor jong en oud!”

**INEZ VERHAERT**  
HOOFD LOGISTIEK

## ORECCHIETTE CON PROSCIUTTO E RUCOLA

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 750 gr orecchiette pasta
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 à 3 brikjes frito tomatensaus (super alternatief voor verse San Marzano tomaten)
- 200 ml room
- mix aan Italiaanse kruiden
- rucola
- prosciutto
- verse Parmezaanse kaas

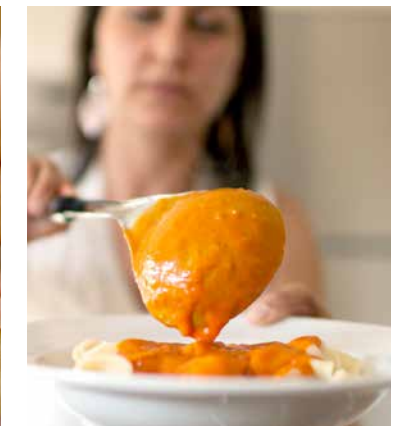
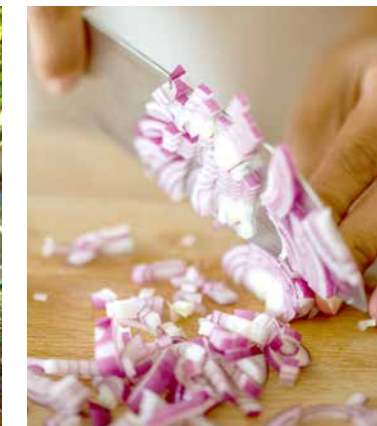
### BEREIDING

- Breng een pot met water aan de kook.
- Kook in water met zout en olijfolie de orecchiette-pasta beetgaar.

#### Bereiding saus:

- Werk met verse San Marzano tomaten voor de tomaten saus (aangezien het een snikhete avond was en de saus een 2-tal uurtjes moet opstaan in de oven, heb ik geopteerd voor een alternatief, snel en echt heel lekker van smaak met frito tomatensaus!).
- Pel de uien en snij ze samen met de look fijn.
- Verhit boter of olijfolie en stoof de uien samen met de look aan.

- Voeg de brikjes saus toe en laat het geheel zachtjes pruttelen.
- Afkruiden met “Italiaanse kruidenmix” (eventueel nog zout en peper naar smaak).
- Mix de saus fijn met de staafmixer, zodat je een gladde saus verkrijgt.
- Roer de room er onder en laat nog even op het vuur staan. Roer regelmatig in de kookpot.
- Was de rucola.
- Dresseer de orecchiette pasta onderaan, overgiet deze met enkele lepels tomatenroomsaus, leg de rucola en de prosciutto over de tomatensaus.
- Overstrooi met vers geraspte Parmezaanse kaas.







Ilse Noens

## TAGLIATELLE MET KIP EN KOKOSCURRY

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr tagliatelle
- enkele fijne wortelen
- 2 preistengels
- 500 gr kippenblokjes
- 1 potje zachte currysaus
- kokosmelk
- bieslook
- peper, zout & kippenkruiden
- bouillonblokje (tuinkruiden)

### BEREIDING

- Snij de wortelen en prei in fijne stukjes.
- Verhit de olijfolie in een wokpan en roerbak de groenten. Breng op smaak met peper, zout en een bouillonblokje.
- Bak de kippenblokjes in een beetje boter, kruid met peper, zout en kippenkruiden.
- Kook de tagliatelle beetgaar.
- Meng de currysaus met kokosmelk (hoeveelheid naar believen) en warm op.
- Schik de tagliatelle op een bord, overgiet met de currysaus en doe er de gewokte groenten en kippenblokjes bij. Werk af met bieslook.



“Een eenvoudig maar lekker pastagerechtje”

ILSE NOENS  
SECRETARESSE



*Luc Mertens*

“Zelfgemaakte pasta smaakt heerlijk en neemt echt niet veel tijd in beslag. Het is een kleurrijk, warm gerecht met gecombineerde smaken van zacht, romig, zoet, pittig en krokant.”

**LUC MERTENS**  
DIENST NAZORG

## ZOMERSE LASAGNE MET GELE EN GROENE COURGETTE

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 200 gr bloem
- 3 grote eieren
- 1 gele + 1 groene courgette
- 150 gr zongedroogde tomaten, in stukjes gesneden
- 200 gr naturel roomkaas
- 1 teentje knoflook
- 2 el oregano
- een bosje verse basilicum
- 2 handvol geraspte Parmezaanse kaas
- olijfolie
- zout en peper
- veldsla of rucola

### BEREIDING

- Doe de bloem in een grote ronde kom en voeg de eieren toe.
- Meng het geheel en kneed dit tot een vast deeg.
- Bepoeder het werkblad met bloem en rol kleine hoeveelheden deeg uit tot dunne lasagnevellen.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.
- Snij de courgettes met mes, kaasschaaf of mandoline in de lengte in dunne stroken.
- Laat de plakken courgette een paar minuten stomen in een stoommandje, tot ze beetgaar maar nog wel knapperig zijn.
- Roer in een kommetje de roomkaas, Parmezaanse kaas, knoflook, oregano en 2 el olijfolie met flink wat zout en peper door elkaar. Proef even of het mengsel op smaak is.
- Nu gaan we de lasagne maken: leg een bodemgroot lasagnevel in een ovenschaal en bestrijk deze met een beetje olijfolie.
- Smeer er vervolgens roomkaasmengsel overheen, een deel van de zongedroogde tomaten, leg er wat basilicum op, en om-en-om een strookje gele en groene courgette (de courgettestroken moeten een beetje overlappen).
- Leg daar weer een lasagnevel overheen en begin het proces opnieuw tot alle ingrediënten op zijn. Over de laatste laag strooi je nog wat Parmezaanse kaas.
- Zet de lasagne ongeveer 15 minuten in de oven, en serveer met een frisse salade!



Jan Thomaes

“Een felgesmaakte klassieker!”

**JAN THOMAES**

ARCHITECT-KUNSTHISTORICUS EN ZAAKVOERDER  
DMT ARCHITECTEN

In samenwerking met Driesen Meersman Thomaes –architecten boekten we reeds meerdere successen in DBFM-opdrachten. In PPS bouwden we zo administratieve centra voor de gemeenten Zoersel en Edegem. Recent heeft ook de gemeente Laakdal de bouw van een administratief centrum aan ons team toevertrouwd.

# VLEESBROOD MET RATATOUILLE

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

### Vleesbrood

- 1,5 kg gemengd gehakt
- 3 eieren
- 300 à 400 gr verkruid oud brood
- 200 gr paneermeel
- 1 grote ui of 2 kleinere uitjes
- 3 teentjes knoflook
- 2 el gedroogde rozijnen
- 1 pak verse koriander
- gedroogde tijm
- peper (eventueel zout)

### Ratatouille

- 1 ui
- 2 groene en 1 rode peper
- 1 courgette
- 250 gr Parijse paddenstoelen
- 2 tenen knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- olijfolie
- 3 laurierblaadjes
- gedroogde tijm
- peper en zout

## BEREIDING

### Vleesbrood

- Verkruimel het brood in een grote hoge kom (best met ronde bodem).
- Voeg het gehakt, de volledige eieren en de versnipperde ui(en) toe.
- Strooi het paneermeel er bovenop.
- Knip de koriander en snij de tenen knoflook fijn, versnipper de tenen knoflook en voeg dit samen met de rozijnen bij het geheel.
- Kruid af met gedroogde tijm en peper (ev. zout).
- Knead het geheel flink en langdurig en druk dit in een open ovenschotel aan.

**Combi-oven:** 360 W 30 minuten gecombineerd met warme lucht & grill 180 °C + warme lucht 180 °C 15 minuten

**Gewone oven:** voorverwarmen, warme lucht & grill 180 °C 30 minuten + warme lucht 180 °C 40 minuten

### Ratatouille

- Versnij de ui en stooft in olijfolie.
- Snij de groenten in blokjes en versnij de knoflook. Voeg deze toe aan de uien en laat op een laag vuur gedurende 15 minuten stoven.
- Voeg het blik tomaten toe en kruid met laurier, tijm, peper en zout naar smaak.
- Laat het geheel 20 minuten verder stoven op een laag vuur.



PASTA  
& GUSTO



Jo Beelen

“Calabria:  
Meno è Meglio”

*Vrije vertaling:*

“Met weinig  
ingrediënten  
heel lekker eten.”

**JO BELEN**

BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER  
GRONTMIJ BELGIUM NV

Zowel voor de realisatie van het administratief centrum in Laakdal, als een residentiële ontwikkeling Sion in Lier, als de ontwikkeling van het hoogwaardig bedrijvenspark Mothor in Genk, kunnen we rekenen op de technische bijdrage en ondersteuning van Ingenieursbureau Grontmij.

## PENNE ‘NDUJA ‘ALLA JUA’

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 grote ajuin (of bij voorkeur 2 kleine rode ajuinen)
- 5 el olijfolie extra vergine
- 1 teentje look
- 400 gr spekreepjes (of beter guanciale)
- 4 verse tomaten (of 500 gr kerstomaatjes)
- 500 gr penne rigate (of echte fileja/filei)
- 2 el fijngehakte peterselie
- basilicum
- 100 gr Parmezaanse kaas geraspt of Pecorino, of pikante Provolone
- 100 gr ‘Nduja (zeer pikante, zachte smeerbare salami van Calabrië, gemeente Spilinga)
- zout

### BEREIDING

- Pasta laten koken in gezouten water, volgens aanduiding op de verpakking, bij voorkeur “al dente”
- Ontpit de tomaten en snij deze in kleine stukjes.
- Pel en snij de lookteentjes in kleine stukjes.
- Doe de olie in de pan, bak de ajuin en look glazig.
- Doe de ‘Nduja erbij en roer even.
- Voeg nadien de spekreepjes toe en laat deze bakken.
- Voeg de stukjes tomaten toe als de spekreepjes bijna gebakken zijn en laat de saus koken totdat alles tesamen een saus vormt (ca. 10 min).
- Als de saus bijna klaar is voeg je de peterselie toe.
- Wanneer de pasta gaar is, afgieten, terug in de pot doen en de saus erbij gieten.
- Schep een portie op de borden, bestrooi met de kaas en versier met een blaadje basilicum.





*Anton Nuttens*

“Dit is een echte klassieker. Het vergt vooral voorbereidingswerk zodat u samen met uw gasten kan genieten van dit overheerlijke gerecht.”

**ANTON NUTTENS**  
PARTNER  
MAZARS BEDRIJFSREVISOREN

Onze jaarlijkse bedrijfsaudit wordt reeds sedert jaren door Mazars Bedrijfsrevisoren uitgevoerd. Voor deze unieke gelegenheid kregen wij eens inzage in de 'interne keuken' van onze commissaris-revisor.

## VOL AU VENT VOOR SMULPAPEN

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 kip
- 300 gr gekuiste kalfszwezeriken
- 300 gr fijn kalfsgehakt
- ± 500 gr mengeling fijne champignons i.f.v. beschikbaarheid
- 2 L fond van gevogelte en/of kalf
- 1 potje room
- citroen
- bloem en boter voor de roux
- 2 eieren
- beetje peterselie
- frisse gemengde salade
- Frans brood

### BEREIDING

- Kook de kip in de fond. Van zodra het aan de kook is, zachtjes verder laten pruttelen op een laag vuur gedurende minstens 45 minuten. De kip moet volledig ondergedompeld zijn, desnoods een bord bovenop leggen in de kookpot.
- Daarna de kip ontbenen en ontvellen en in fijne stukjes kippenvlees snijden. De fond afgieten gezien deze gebruikt wordt voor de afwerking.
- Draai met de hand fijne gehaktballetjes en kook deze kort in kokend water.
- Bak de zwezeriken in boter en breng ze op smaak met peper en zout.
- Snij de zwezeriken daarna in fijne blokjes.
- Borstel de gekozen champignons proper en snij ze in fijne stukjes. Bak ze in een wokpan met olijfolie en voeg wat peper toe voor de smaak.
- Neem een nieuwe pot of maak de eerste kookpot proper voor de afwerking.
- Maak in deze pot een roux met boter en bloem door de boter op een zacht vuur te smelten en te vermengen met de bloem. Voeg daarna gradueel de fond toe waarin de kip gekookt werd zodat een mooie saus gevormd wordt.
- Van zodra het volume en de textuur goed zijn, voeg je de room, twee eidooiers en een beetje citroen naar smaak toe. Voeg tot slot de balletjes, kipstukken, zwezeriken en champignons toe en meng dit tot een mooi geheel.
- De overschot van de fond kan je eventueel invriezen voor toekomstige bereidingen.
- Dien dit gerecht op met een lekkere gemengde frisse salade, een beetje peterselie en een heerlijk stuk Frans brood.





Patrick Lootens

“Heerlijk simpel & simpelweg heerlijk.”

**PATRICK LOOTENS**  
IR. ARCHITECT, URBAN PLANNER  
FOUNDING PARTNER  
POLO ARCHITECTS

In opdracht van ontwikkelaars Cores Development - Builprom – Westhoek realiseren we momenteel samen met POLO architecten het Cadiz-project in Antwerpen. In een hecht bouwteam realiseerden we met POLO eveneens indrukwekkende kantoorgebouwen voor Inbev en Telenet. Voor ons residentieel project Meadow in Herent werd ook POLO als een van de ontwerpers aangesteld.

## VENKEL OP Z'N MEDITERRAANS

### BENODIGDHEDEN [VOOR 4 PERSONEN]

- venkel
- groene ontpitte olijven
- grote tomaten
- olijfolie en citroensap

### BEREIDING

- Verwijder het groen van de venkel en snij deze doormidden. Stoom deze halve venkelknollen vervolgens gaar.
- Ontdoe de tomaten van de pitten en snij deze tomaten vervolgens in stukjes. Hak de olijven in groffe stukjes.
- Maak naar smaak een vinaigrette op basis van olijfolie en citroensap. Vul dit vervolgens aan met de olijven en tomatenblokjes.
- Als de venkel gestoomd is, overgiet je deze met de vinaigrette. Je kan dit gerecht zowel warm als koud serveren!

## GEMARINEERD VARKENSHAASJE

### BENODIGDHEDEN [VOOR 4 PERSONEN]

- olijfolie, peper en zout
- varkenshaasje
- verse kruidenmix (naar smaak)

### BEREIDING

- Hak de verse kruiden, niet té fijn. Meng dit vervolgens met peper, zout en olijfolie.
- Wrijf het varkenshaasje hiermee in en laat dit een uurtje trekken.
- Schroei het varkensvlees (met kruiden) op een hoog vuur dicht. Zet je vuur vervolgens lager en laat dit verder garen. Let erop dat je vlees vanbinnen nog roze is!
- Snij het varkensvlees in dikke sneden en dien op.





Gino Van Herck

# ITALIAANSE PASTA MET COURGETTE EN ZALMSPIESJES

## BENODIGDHEDEN (VOOR 7 PERSONEN)

- 750 gr penne
- 180 gr pesto alla Genovese
- 300 gr zongedroogde tomaten
- 50 gr pijnboompitten
- scheut olijfolie
- Parmezaanse kaas (eventueel geraspt in zakje)
- zakje rucola of 2 handvol vers uit de tuin
- 2 à 3 kleine courgettes
- ciabatta broodje
- 3 pakjes van 200 gr gerookte zalm
- 4 takjes verse basilicum
- zout en peper

## BEREIDING

- Breng water aan de kook voor de penne.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snij de ciabatta in stukken en leg deze op een rooster of bakplaat.
- Was ondertussen de courgettes en snij deze met de kaasschaaf in dunne plakjes.
- Kook de penne volgens de verpakking gaar.
- Breng olijfolie in de grillpan en stook de courgetteplakjes.
- Snij ondertussen de zalm in mootjes en rol deze op tot kleine rolletjes.
- Wanneer de courgette gestoofd is aan beide kanten, rol je deze ook op. Vervolgens maak je spiesjes met de courgette- en zalmrolletjes. Zo herhalen tot je een 3-tal spiesjes hebt per persoon.

### Pasta

- Giet de penne af. Hak de rucola met de basilicum in stukken, niet te fijn.
- Snij de zongedroogde tomaten en meng dit alles in een pastakom. Stook de pijnboompitten aan in de grillpan tot deze lichtbruin kleuren. Voeg ze hierna bij in de pastakom. Pesto toevoegen en kruiden met peper en zout.
- Voeg Parmezaan toe naar smaak.
- Meng alles goed en serveer op een bord met 3 spiesjes, een takje basilicum en een stuk ciabatta brood. Smakelijk!

## WIJNTIP

Wijn Pinot Grigio of Catarratto

“Simpel, maar superlekker... die Italiaanse sfeer!”

GINO VAN HERCK  
TEKENAAR





*Joke de Walsche*

“Ideaal gerecht voor een stevige maaltijd op een gezellige winterse avond.”  
(veel dank aan mijn schoonmoeder)

**JOKE DE WALSCHE**  
PROJECTLEIDER

## ORLOFFGEBRAAD OP SCHOONMOEDERSWIJZE

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 kg varkensgebraad (rug)
- 200 gr gekookte hesp
- 1 pakje smeltkaas
- 150 gr gemalen kaas
- 75 gr bloem
- 75 gr boter
- 1/2 L melk
- kroketten
- wortelen
- erwten
- peper & zout

### BEREIDING

#### Bereiding van het vlees

- Gaar het gebrad in een kookpot.
- Laat het vlees aanbakken langs 2 zijden in de kookpot met een beetje boter.
- Voeg nadien water, peper en zout toe en draai het gebrad regelmatig om gedurende 1 uur.
- Nu bekomen we een mooi gegaard stukje gebrad en extra sap van het gebrad om later toe te voegen aan de saus.
- Snij het gebrad in fijne schijfjes.
- Schik vervolgens in een grote ovenschaal een schijfje gebrad, smeltkaas en hesp en herhaal dit tot de ovenschaal mooi gevuld is.

#### Bereiding van de kaassaus

- Smelt de boter en voeg de bloem toe.
- Breng de melk aan de kook.
- Voeg de melk toe aan het mengsel van boter en bloem en laat nog even doorkoken.
- Voeg het sap van het gebrad en de gemalen kaas toe en roer goed door de saus.
- Giet vervolgens de kaassaus gelijkmatig over het gebrad en strooi er nadien wat extra gemalen kaas overheen.

#### Afwerking

- Plaats de ovenschotel ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Terwijl de ovenschotel opwarmt in de oven bak je krokettes in de frietketel en stoom de wortelen en erwten in de microgolfoven.
- Als laatste stap schep je het gebrad, de krokettes en de groenten op een bord en ... smakelijk!





# KIP IN EEN JASJE VAN FILODEEG

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

### Rucolapuree

- 1 kg bloemige aardappelen
- olijfolie
- 200 gr spekblokjes
- 250 gr cherrytomaatjes
- 2 teentjes knoflook
- 150 gr rucola
- 1 ui
- peper en zout
- geraspte Parmezaan

### Kip in een jasje van filodeeg

- 4 kipfilets
- 4 el olijfolie
- 12 vellen filodeeg
- 2 el boter (gesmolten) of vloeibare boter (gemakkelijker)
- 8 plakjes pancetta (of eventueel gerookt spek)
- 8 plakjes pancetta (of eventueel gerookt spek)
- piment d'Espelette (of gewoon pili pili poeder)
- zout en peper

## BEREIDING

### Rucolapuree

- Kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar.
- Doe de olijfolie, de spekblokjes, de fijngesneden ui en de gesnipperde knoflook in een pan en laat het zachtjes bakken.
- Doe de gehalveerde cherrytomaatjes bij in de pan als de spekjes krokant zijn en laat ze nog even meebakken.
- Giet de aardappelen af, doe de inhoud van de pan erbij en stamp alles onder elkaar.
- Voeg de rucola toe en roer de puree nog eens goed door.
- Voeg de Parmezaanse kaas toe en eventueel nog peper en zout.

### Kip in een jasje van filodeeg

- Kruid de kipfilets met peper, zout en piment d'Espelette en besprenkel ze met olijfolie.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg het filodeeg open op het werkvlak en bestrijk de vellen met de gesmolten boter (zorgt er voor dat alles lekker sappig blijft). Leg telkens 3 vellen op elkaar. Leg in het midden een plakje pancetta, daarop een kipfilet en dek af met een tweede plakje pancetta. Wikkel het deeg rond de kip.
- Leg de pakketjes op een met bakpapier bedekte bakplaat. Zet 20 minuutjes in de oven (tot ze bruin zien aan de buitenzijde). Serveer met een groene salade met verse kruiden en eventueel wat kleine tomaatjes.



Willekens Ruth  
Sonja Wens  
Michaël Joris  
Greet Geens  
Ben Soons  
Tim Jacobs  
Ronny Eijckmans

“Perfect op voorhand klaar te maken en gewoon in de oven te steken zodra de gasten er zijn!”

**RUTH WILLEKENS, SONJA WENS,  
MICHAËL JORIS, GREET GEENS,  
BEN SOONS, TIM JACOBS &  
RONNY EIJCKMANS**  
WERKGROEP INNOVATIE & STRATEGIE





Katrien Boonen

## GEBAKKEN RIJST

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1/2 blokje groentebouillon
- 225 gr voorgekookte (langkorrel)rijst
- 6 lente-uien
- 100 gr dik gesneden ham
- 2 middelgrote eieren
- 2 el bakolie
- 100 gr diepgevroren erwten
- 2 kl sojasaus

### BEREIDING

- De rijst koken met het bouillonblokje.
- De lente-ui en ham in kleine stukjes snijden.
- De eieren breken in een kom. 1 koffielepel olie toevoegen en door elkaar roeren met een vork.
- Als de rijst klaar is, laten uitlekken, de erwten erbij voegen en omroeren.
- De rest van de olie in de wok doen en heet laten worden. Daarna de lente-uien roerbakken gedurende 3 minuten tot ze zacht zijn.
- De rijst met erwten toevoegen in de wok, gevolgd door de ham en de sojasaus. En 2 à 3 minuten warmen terwijl je roert.
- Het rijstmengsel naar 1 kant duwen en het eimengsel aan de andere kant in de wok gieten. Laat 20 seconden bakken tot het mengsel begint te stollen.
- Roer het eimengsel snel om met een houten lepel om het ei in stukjes te verdelen. Roer daarna de stukjes ei door het rijstmengsel. Laat nog een minuutje bakken.

Lekker met gemarineerde scampispiezen en currysaus. Of enkele varianten:

- Champignons in schijfjes toevoegen samen met de lente-uien.
- Gebakken kip of gekookte garnalen i.p.v. ham.
- Knoflook, sojascheuten, spekjes.

“Lekker, gemakkelijk, snel klaar en naar smaak te variëren. Ook geschikt als bijgerecht voor een zomerse barbecue.”

**KATRIEN BOONEN**  
PROJECTLEIDER VADUTEC



*Ben  
van Tilborgh*

De Italiaanse keuken  
in al haar eenvoud.

**BENJAMIN VAN TILBORGH**  
JUNIOR BOEKHOUDER

## TAGLIATELLE MET GROENE ASPERGES

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 400 gr tagliatelle
- 700 gr groene asperges
- 300 gr parmaham, dun gesneden
- 400 ml slagroom
- 4 teentjes knoflook
- 4 el olijfolie
- 3 el basilicum
- 3 el peterselie
- 150 gr verse Parmezaanse kaas

### BEREIDING

- Doe de slagroom in een pan en voeg er drie hele teentjes look aan toe. Breng daarna het geheel zachtjes aan de kook.
- Kook ondertussen de tagliatelle 'al dente'.
- Snij de onderste stukjes van de asperges af en snij de asperges daarna in stukken van 3 cm. Doe 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak de asperges tot deze beetbaar zijn (je kan de asperges natuurlijk ook eerst blancheren en dan aanbakken).
- Haal de knoflook vervolgens uit de slagroom.
- Pers het vierde teentje knoflook uit in een pan met 2 eetlepels olijfolie en fruit de knoflook even aan.
- Voeg vervolgens de slagroom toe samen met de fijngehakte peterselie en basilicum. Breng op smaak met peper en zout en roer er de in stukken gesneden repen parmaham door.
- Serveer nu de tagliatelle met de afgewerkte saus en dresseer het bord met de groene asperges en vers geraspte Parmezaanse kaas.
- En nu: genieten maar!





Sabrina Pellis

“Lekker en gemakkelijk voor feestjes!”

**SABRINA PELLIS**  
BUSINESS ANALYST  
BESIX

# GEMAKKELIJKE GOULASH

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 kg rundstoofvlees
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 1 chilipepertje
- 1 el tomaatconcentraat (1 klein blikje)
- 1 el paprikapoeder
- 5 dl water
- 1 zakje basis voor stoofvlees
- kruidentuiltje
- bloem
- peper en zout
- boter en olijfolie

## BEREIDING

- Pel de uien en knoflook en snij ze in stukken.
- Verwijder de zaadjes van de paprika's en snij ze in stukken.
- Kruid het vlees met peper en zout en bestrooi met wat bloem.
- Bak het vlees rondom goudbruin in een mengsel van boter en olijfolie.
- Schep het vlees uit de pan, voeg olijfolie toe en fruit de uien glazig.
- Voeg de paprika's en knoflook toe en roerbak alles nog ongeveer 1 minuut.
- Voeg het vlees terug toe en bestrooi alles met paprikapoeder.
- Schep goed om.
- Meng het zakje stoofvleesbasis met het water (hieraan kan indien gewenst en naar smaak nog wat vleesbouillon toegevoegd worden).
- Dit mengsel mag samen met het tomaatconcentraat bij het vlees worden gevoegd.
- Voeg het fijngesneden chilipepertje en het kruidentuiltje toe. (Door het kruidentuiltje met een touwtje aan het handvat van de pot te binden kan het later gemakkelijk verwijderd worden).
- Roer alles goed om en laat even doorkoken.
- Zet alles op een laag vuurtje en laat het zacht verder stoven gedurende een 2-tal uur (deksel erop).
- Haal het kruidentuiltje eruit en serveer!





## PIZZA FAMIGLIA

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

Basis pizzadeeg:

- 500 gr bloem (speciale pastabloem)
- 20 gr instant droge gist
- 5 gr suiker
- 2 gr zout

- handvol verse Italiaanse kruiden
- mozzarella
- tomatensaus
- alles wat gewenst is op jouw pizza

Lars  
Finne  
Christophe Mandervelt

### BEREIDING

- Doe de bloem samen met de gist en suiker in een mengkom van de keukenrobot. Voeg 300 ml lauw water toe en kneed 10 minuten. Voeg het zout toe en kneed nog 1 minuut.
- Voeg bij het deeg nog een handvol verse kruiden (tijm, marjolein, oregano, rozemarijn,...).
- Vet een kom in met olijfolie. Vorm een bal van het deeg en leg deze in de kom. Dek af met plasticfolie en laat een uurtje rijzen op een warme plaats. Verdeel het deeg in 4 gelijke porties en rol uit tot dunne pizzabodems.
- Pizza bestrijken met een dun laagje tomatensaus en beleggen met alles wat in huis is, overschotjes of wat de kinderen graag wensen. Goed bijkruiden met Italiaanse kruiden en peper en zout, afwerken met mozzarella en in een voorverwarmde oven van 240 °C plaatsen. 10 minuutjes later is de pizza klaar!

“Gezellig met de kindjes knoeien in de keuken!”

**CHRISTOPHE MANDERVELT**  
PROJECTLEIDER VADUTEC





*Christophe Mandervelt*

## RISOTTO 'VROMANI'

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 300 gr arboriorijst
- 24 scampi's
- 1 bussel witte asperges
- 2 sjalotten of 1 ui
- 100 gr geraspte Parmezaan
- 1 L visfumet
- 100 ml droge witte wijn
- 3 el olijfolie
- 60 gr boter
- bieslook, peper en zout

### BEREIDING

- Schil de asperges, snij het harde uiteinde eraf. Snij de asperges in stukken van 4 cm en laat ze beetgaar koken.
- Breng de visfumet aan de kook. Snipper de sjalotten en stoof ze glazig in een ruime (liefst gietijzeren) pan in 2 eetlepels olijfolie. Voeg de rijst toe en roerbak 2 minuten tot de korrels glazig zijn. Blus met de wijn en laat het geheel verdampen.
- Bevochtig met 1 pollepel van de warme visfumet, wacht tot alle fumet is opgenomen en roer de rijst om. Geef de rijst telkens de tijd om het vocht op te nemen voor je de volgende scheut visfumet toevoegt. Werk zo verder tot alle fumet op is en de rijst gaar is.
- Pel de scampi's, maak ze schoon en bak ze kort aan in een pan met 1 eetlepel olie.
- Haal de risotto van het vuur, roer de scampi's, asperges, Parmezaan en boter in vlokjes erdoor. Kruid met peper en zout. Zet het deksel op de pan en laat 5 min rusten. Werk af met bieslook en serveer.
- En nu genieten maar!

“Eenvoudig en toch lekker gesmaakt!”

**CHRISTOPHE MANDERVELT**  
PROJECTLEIDER VADUTEC





# VARKENSGEBRAAD MET CHAMPIGNONROOMSAUS EN APPELCOMPOTE VAN DE BOMMA

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 800 gr varkensgebraad
- mosterd van Dijon
- 1 kg appels
- 250 ml room
- 500 gr champignons
- een scheutje cognac
- 1 kaneelstokje
- bakboter
- suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- bloem

## BEREIDING

- Smeer het varkensgebraad langs alle zijden goed in met mosterd. Plaats dit in een voorverwarmde oven van 250 °C om bruin te korsten.
- Laat de temperatuur na 15 minuten zakken naar 220 °C en schep met een lepel de gesmolten boter en braadvocht over het gebrad. Herhaal dit elk kwartier. Reken op ongeveer 1u braadtijd per kilo.
- Schil gezwind de appels en laat ze in 150 à 200 ml water met 4 soeplepels suiker, 1 pakje vanillesuiker en 1 kaneelstokje 10 tot 15 minuten koken. Vermijd dat de suiker karameliseert.
- Snij hierna de champignons in schijfjes en kook deze in water gekruid met zout en zwarte peper. Reken 5 à 10 minuten om ze gaar te koken en giet het water af in een maatbeker via een vergiet.
- Maak een roux met 50 gr boter en bloem tot deze kruimelig wordt. Giet er de room bij en langzaam het champignonnenvocht tot je een vloevende saus krijgt. Voeg hierna de champignons toe en breng op smaak met peper, zout en een scheutje cognac.
- Snij het gebrad in schijven en leg dit terug in de braadpan. Als je de saus in de braadslede giet en mengt met het braadvocht en de gebakken mosterdrestanten, krijg je de beste aroma's.
- Serveer dit met pasta of kroketten, afgewerkt met een beetje veenbessen, zodat dit opperbest smaakt!

*Tom Molken*

“Eenvoudig  
varkensgebraad  
met appels uit  
de boomgaard.”

**TOM MOLKENS**  
ZAAKVOERDER  
STUBEKO

Bij de realisaties van Art Center Hugo Voeten in Herentals en de bouw van seniorenflats in Lommel leverde StuBeCo een belangrijke bijdrage aan onze bouwteams. Ook voor een DB-wedstrijdopdracht van Pontes voor de bouw van een crematorium in Lommel konden we op hun creatieve input rekenen.

## APERITIEF: PORTO VAN NICOLE

- 20 groene okkernoten geplukt in augustus
- 5 L goedkope rode wijn
- 1 kg suiker
- 1 L alcohol
- 1 L witte wijn
- Giet alles bij elkaar en gooi er de okkernoten in zijn geheel in.
- Laat dit 3 à 4 maanden trekken.
- Net voor de eindejaarsfeesten zeef je dit alles, bottel op fles en uw aperitief is klaar!





# ZUIDERSE LASAGNE MET GEGRILDE GROENTEN

## BENODIGDHEDEN

(VOOR 4-6 PERSONEN)

- 2 uien en 2 paprika's: rood en groen
- 1 rode peper en 4 teentjes look
- 1 groene courgette en 1 aubergine
- 3 tomaten
- 250 gr champignons
- 1 blik tomaatblokjes (400 gr)
- 500 gr gemengd gehakt
- 9 lasagnevellen (spinazie)
- 350 gr geraspte gemengde kaas
- blok Parmezaan
- gedroogde tijm, basilicum en oregano
- 1 groentebouillonblokje
- cayennepeper en zout
- olijfolie

## BEREIDING

- Snij de uien, paprika's, peper en look in fijne stukken. Snij de courgette en aubergine in de lange richting in fijne platte stroken. Snij de champignons en de tomaten in dunne schijfjes.
- Stoof de uien, paprika, peper en look op een hoog vuur in de olijfolie tot de ui glazig is.
- Voeg het gehakt toe en prik dit met een vork fijn. Bestrooi rijkelijk met de verschillende kruiden en breng op smaak met cayennepeper (toe te voegen naar smaak, al dan niet pikant).
- Wanneer het gehakt fijn geprakt is, voeg je 150 ml bouillon en de tomatenblokjes toe. Laat de saus op een zacht vuurtje verder pruttelen.
- Maak een grillpan goed heet op een hoog vuur. Voeg rijkelijk olijfolie toe. Bak de courgette- en aubergineschijven hierin. Gebruik bij de aubergineschijven meer olie en bestrooi met zout, zodat ze goed doordrongen zijn van de olie en op die wijze zacht aanvoelen. Bak als laatste de champignonschijfjes in deze pan.
- Neem een ovenschaal (ca. 20 x 30 cm) en begiet de bodem licht met olijfolie zodat de vellen niet aan de bodem kleven. Hou de gedroogde vellen één voor één onder heet (kraantjes)water zodat deze zacht worden. Leg 3 vellen op de bodem van de ovenschaal.
- Schep hier een bodem gehakt/tomatensaus over. Leg vervolgens dwars over de vellen een laag courgettes en vervolgens een laag aubergines. Eindig met een laagje fijn gesneden schijfjes tomaat. Bestrooi vervolgens met gemengde geraspte kaas.
- Herhaal dit nog 2 keer: 3 lasagnevellen, gehakt/tomatensaus, courgetten, aubergines, tomaten en kaas. De bovenzijde werk je af met geschaafde Parmezaan.
- Plaats de lasagne gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 210 °C.
- Tip voor tussendoor: veel proeven! ;-)

Cindy Verstraeten

"Na enig beraad in ons gezin werd deze lasagne als een absolute topper ervaren! Bijkomend ook omdat dit gerecht volledig een eigen creatie is."

**CINDY VERSTRAETEN**  
ARCHITECT EN ZAAKVOERDER  
BLADT IR & VERSTRAETEN ARCH  
MULTIPROFESSIELEEL ARCHITECTENBUREAU

In een zeer constructieve samenwerking realiseerden we met Bladt & Verstraeten architecten een olympisch topsportbad aan het Wezenbergzweembad in Antwerpen. Dit in opdracht van Stad Antwerpen.







Geert Van Leemputte

## GEHAKTBALLEN MET EEN BRITSE TOETS

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- roquefort
- 3 potjes verse munt
- 800 gr varkensgehakt
- 4 eitjes
- peper en muskaatnoot
- chapelure
- 1 klein zakje bloemige aardappelen
- 1 klomp boter
- beetje melk
- 1 bussel platte peterselie
- 1 bussel pijpajuin
- graanmosterd
- 1 flesje Rochefort 10°
- 1 kuipje vleesbouillon
- maïzena
- scheuten van prei of iets dergelijks
- muskaatnoot

### BEREIDING

#### Dag voordien

- Rol met de roquefort een 12-tal knickers en verpak deze knickers in 2 muntblaadjes.
- Verpak deze in vershoudfolie en vries ze in.

#### De dag zelf

- Hak alle munt fijn.
- Doe het gehakt in een ruime mengkom en kruid naar believen met peper en muskaatnoot.
- Voeg er 2 eitjes aan toe.
- Verstevig met chapelure tot een makkelijk kneedbare dikte.
- Voeg daarna de gehakte munt toe.
- Neem de roquefort-knickers uit de diepvries en rol de balletjes met het gehakt tot de grootte van een mandarijn. De kern van de gehaktballetjes zijn de roquefort-knickers.
- Zet de oven aan op 180 °C.
- Schil de aardappelen en zet ze op het vuur.
- Bak de gehaktballen aan tot ze een korst hebben (ze moeten vanbinnen nog niet gaar zijn).

- Doe deze gehaktballetjes in een braadslee en zet in de voorverwarmde oven gedurende circa 20 minuten. Je hebt dus voldoende tijd om puree te maken.
- Hak zowel de pijpajuin als de platte peterselie fijn.
- Wanneer de aardappelen gaar zijn, giet je ze af.
- Voeg de melk, 2 eitjes en de klomp boter toe (lekker smeug).
- Kruiden naar believen met peper en muskaatnoot.
- Voeg graanmosterd toe naar smaak.
- Meng de gehakte groenten onder de puree.

#### Voor de saus:

- Warm de Rochefort op in een pannetje, opgelet: niet laten koken.
- Meng het kuipje vleesbouillon in de Rochefort en dik in met maïzena.
- Laat dit pruttelen tot je de gewenste dikte hebt.

“Als stripliefhebber een gerecht gebaseerd op *Asterix en de Britten*, een verrassend resultaat!”

#### GEERT VAN LEEMPUTTE

SENIOR CORPORATE BANKER  
BELFIUS CORPORATE BANKING

Voor al onze financieringsvragen kunnen wij steeds rekenen op creatief advies van onze Account Manager.





# QUINOA CHICKENNUGGETS

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 600 gr kippengehakt
- 200 gr quinoa
- 2 stronken selder
- 2 wortels
- 1 grote rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 60 ml room
- zwarte peper en zout
- frituurolie
- 3 eieren
- panko of ander paneermeel

## BEREIDING

- Was de selder, schil de wortels en ui, hak dit allemaal fijn.
- Was de quinoa, breng deze op een groot vuur aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
- Pel en pers de knoflook.
- Fruit ui en knoflook in de gesmolten boter tot deze glazig zijn, voeg er de groenten aan toe en laat op een zacht vuur sudderen.
- Kneed het kippengehakt, de quinoa, de groenten, 1 ei, de room, peper en zout tot een geheel.
- Meng de resterende eieren in een diep bord. Strooi bloem en paneermeel in 2 andere borden.
- Kneed de nuggets met de hand - ongeveer 1,5 cm dik en 6 cm doorsnede.
- Dompel de nuggets eerst in de geklopte eieren, wentel ze in de bloem en vervolgens in het paneermeel.
- Verwarm 1,5 cm olie in de pan op een matig vuur.
- Frituur nu de nuggets langs beide kanten tot ze goud-geel zijn.
- Men kan ook de frietketel gebruiken op 180 °C.

## SERVEER

Met wat mayonaise (maison!) en een gezonde slamix of voor de kinderen (zelfgemaakte) appelmoes / spinazie.

*Jef Lembrechts*  
GUST  
MARIE



“Eenvoudig en lekker gerecht, waarvan je de bereiding ook kan “delegeren” aan je kleinkinderen.”

**JEF LEMBRECHTS**  
GEDELEGEERD BESTUURDER



*Jan Boots*

“Multiculti!  
Meer Genks  
kan het niet zijn!”

**JAN BOOTS**  
DIRECTEUR CITY D

## GENKSE STOKSKES MET TZATZIKI EN TURKS BROOD

### BENODIGDHEDEN

(VOOR 4 PERSONEN)

- 1 Turks brood
- 40 arosticini, afhankelijk van de appetijt mogen dat er meer zijn
- grof zeezout, olijfolie, peper en zout, takje rozemarijn

#### Voor de Tzatziki

- 1/2 L Griekse yoghurt
- 1 komkommer
- 3 à 4 teentjes knoflook
- enkele lepels olijfolie, peper en zout
- muntblaadjes
- enkele olijven
- 1/2 citroen

#### Voor de Italiaanse sla

- 300 gr rucola
- mozzarella
- balsamico-azijn en olijfolie, peper en zout
- zongedroogde tomaten
- optie: pijnboompitten

### BEREIDING

#### Tzatziki

- De 'kontjes' van de komkommer afsnijden, in de helft snijden en ontpitten, dan raspen boven een zeef. Laten uitlekken door er met een lepel stevig tegen te duwen.
- Enkele muntblaadjes fijnsnijden.
- Komkommer en munt toevoegen aan de yoghurt.
- Teentjes knoflook uitpersen en ook toevoegen.
- Citroen uitpersen boven de yoghurt, samen met de olijfolie.
- Flink wat peper, beetje zout.
- Best dag op voorhand klaarmaken om te laten opstijven.
- Voor het serveren de kom Tzatziki dresseren met enkele olijven en muntblaadjes.

#### Italiaanse sla

- Fijn 'gescheurde' of gesneden mozzarella toevoegen aan de rucola, alsook de zongedroogde tomaten, gesneden in fijnere stukken.
- In verhouding 4:2 olijfolie mengen met balsamico-azijn, peper en zout toevoegen.
- Dressing mengen met de sla.
- Pijnboompitten even aanbraden in de pan zonder vetstof.
- Pijnboompitten strooien over de sla, samen met beetje grof zeezout.

#### BBQ

- De arosticini bestrooien met wat peper en zout en met een takje rozemarijn besprenkelen met olijfolie.
- Arosticini bakken op speciaal voor arosticini gemaakte BBQ's of een gewone BBQ, regelmatig draaien tot ze goed bruin zien.
- Opdiene op schotel, nog wat extra olijfolie, grof zeezout en afwerken met takjes rozemarijn.
- Turks brood grillen op de BBQ.



In het kader van diverse binnenstedelijke ontwikkelingen kunnen we steeds terugvallen op het deskundig advies van cityD.



## NAGERECHTEN

MANGO EN BANANEN YOGHURTIJS - Marijke Vanderstraeten

p. 78

PLATTEKAASTAART MET AARDBEIEN - Katrien Bruyninckx

p. 80

MASCARPONEMOUSSE MET YOGHURT - Werkgroep Innovatie & Strategie

p. 82

TARTE TATIN - Anton Nuttens

p. 84

ADVOCAATMOUSSE - Stefan Vleugels

p. 86



Marijke  
Vanderstraeten

## MANGO EN BANANEN YOGHURTIJS

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 bananen
- 3 rijpe mango's of je lievelingsfruit
- 250 ml dikke natuuryoghurt

### BEREIDING

- Snij de vruchten in kleine stukken en vries ze apart in. Laat het fruit ongeveer 4 uur invriezen.
- Doe het bevroren fruit in de blender, voeg de yoghurt toe en blend het geheel tot een egale massa.
- Je kan het direct serveren of als je houdt van een dikkere structuur, zet je het geheel nog minstens 1 uur terug in de diepvriezer.

“Lekker fris en gezond  
tussendoortje voor een  
warme zomerdag”

**MARIJKE VANDERSTRAETEN**  
CALCULATOR





Katrien  
Bruyninckx

“Een luchtige variant op de plattekaastaart met slagroom én zelfs nog lekkerder!”

**KATRIEN BRUYNINCKX**  
CALCULATOR



# PLATTEKAASTAART MET AARDBEIEN

## BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

### Taartbodem

- 60 gr suiker
- 60 gr zelfrijzende bloem
- 1 ei
- bloedsuiker

### Vulling

- 500 gr aardbeien
- 160 gr witte suiker
- 3 zakjes slagschuim (“Klop-Klop”)
- 500 gr plattekaas
- 8 blaadjes gelatine
- 2 zakjes vanillesuiker

## BEREIDING

### Taartbodem

- Klop het eiwit stijf, voeg tegelijk langzaam de suiker toe.
- Voeg het eigeel toe en blijf mixen tot de mixer kringen achterlaat in het beslag.
- Voeg beetje bij beetje de zelfrijzende bloem toe.
- Bekleed een springvorm (dia 24cm) met bakpapier en verdeel het beslag over de bodem.
- Bestrooi met bloedsuiker.
- Bak ca. 6 min in een voorverwarmde oven op 230 °C.

### Vulling

- Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
- Pureer 300 gr aardbeien, snij de overige 200 gr in kleine stukjes.
- Voeg de witte suiker bij de gepureerde aardbeien en breng aan de kook.
- Voeg de (in koud water geweekte) gelatineblaadjes toe aan het warme aardbeimengsel.
- Meng de slagschuim (bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking), de platte kaas, de vanillesuiker en het afgekoelde aardbeimengsel voorzichtig onder elkaar.
- Voeg de stukjes aardbei toe.
- Leg de taartbodem op een bord en plaats hier de ring van de springvorm rond.
- Giet het plattekaasmengsel in de springvorm en laat de taart een nacht opstijven in de koelkast.

## TIP

Je kan de vulling ook in een aantal kleine potjes laten opstijven.





Willekens Ruth  
 Sonja Wens  
 Michaël Joris  
 Greet Geens  
 Ben Soons  
 Tim Jacobs  
 Ronny Eijckmans

## MASCARPONEMOUSSE MET YOGHURT

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 200 gr mascarpone
- 200 gr yoghurt
- 1 bakje aardbeien
- 6 volkorenkoekjes
- muntblaadjes
- vanillesuiker

### BEREIDING

#### Vorbereiding

- Meng de mascarpone, de yoghurt en de vanillesuiker.
- Was de aardbeien en snij ze in stukjes.
- Verkruiemel de volkorenkoekjes.

#### Uitvoering

- Bedek de bodem van het glas met een laagje mascarponemousse.
- Vervolgens bedek je de mousse met een flink laagje aardbeien waarop je ook de verkruiemelde koekjes strooit.
- Na de kruiemels en de aardbeien smeer je het terug dicht met een laagje mascarponemousse.
- Versier met een halve aardbei en een muntblaadje!

#### Varianten

- In plaats van koekjes kan je bruine suiker strooien.
- Rode vruchten gemend met een lepeltje suiker in plaats van de aardbeien scoren ook altijd goed.
- Nog niet zoet genoeg? Geschaafde witte chocolade toevoegen bovenop de aardbeien als garnering, succes gegarandeerd!



“Een licht zomerdessert met karaktervolle laagjes: fris fruit, zachte, smeugige mascarponemousse en knapperige kruiemels”

**RUTH WILLEKENS, SONJA WENS,  
 MICHAËL JORIS, GREET GEENS,  
 BEN SOONS, TIM JACOBS &  
 RONNY EIJKMANS**

WERKGROEP INNOVATIE & STRATEGIE



# TARTE TATIN

## BENODIGDHEDEN

- bladerdeeg
- 5 grote appels
- 150 gr boter
- kopje suiker

## BEREIDING

- Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- Schil de appels en snij deze in schijfjes.
- Schik ze op de bodem van een taartvorm zodat deze volledig bedekt is.
- Verdeel de boter in stukjes over de appeltjes en strooi de suiker er overheen. Je kan hier ook nog rozijntjes en/of kaneel toevoegen.
- Plaats de taartvorm in de voorverwarmde oven en laat sudderen gedurende een 20-tal minuten.
- Neem de schaal uit de oven en drapeer het bladerdeeg over deze appeltjes.
- Plaats de schaal opnieuw in de oven tot het deeg goudbruin is.
- Keer de taart om op een grote schaal.

Naar smaak kan dit opgediend worden met room of vanille-ijs.

*Anton Nuttens*

“Een overheerlijk dessert dat bovendien zo eenvoudig klaar te maken is, zodat het alleen maar lekkerder wordt.”

**ANTON NUTTENS**  
PARTNER  
MAZARS BEDRIJFSREVISOREN

Onze jaarlijkse bedrijfsaudit wordt reeds sedert jaren door Mazars Bedrijfsrevisoren uitgevoerd. Voor deze unieke gelegenheid kregen wij eens inzage in de 'interne keuken' van onze commissaris-revisor.







STEFAN VLEUGELS

# ADVOCAATMOUSSE

**BENODIGDHEDEN** (VOOR 12 PERSONEN)

## Advocaat (basis voor de advocaatmousse)

- 3 tubes gecondenseerde melk met suiker (131 ml)
- 10 verse eigelen (eitjes van eigen kippen bij voorkeur)
- 125 ml alcohol
- 3 zakjes vanillesuiker
- muskaatnoot

## Advocaatmousse

- 4 dl gezoete slagroom
- 3 dl advocaat
- 4 eiwitten
- 2 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 blaadjes gelatine
- chocoladekrullen

## BEREIDING

### Advocaat

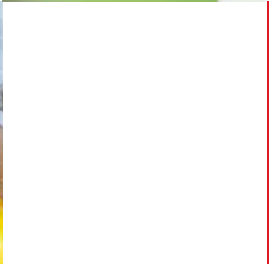
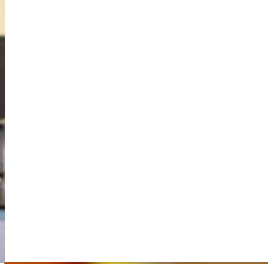
- Scheid de eiwitten van de eigelen en gebruik de eiwitten voor andere recepten of vries ze in.
- Doe de eigelen in een kom, klop even los en voeg er dan onder voortdurend kloppen met de mixer op volle snelheid, de vanillesuiker en een snuifje muskaatnoot bij. Blijf kloppen tot alle suikers zijn opgelost (dit kan wel een 10-tal minuten duren).
- Zet de mixer op lage snelheid en klop eerst langzaam de gecondenseerde melk doorheen de eigelen.
- Giet als laatste langzaam de alcohol erbij en klop verder op lage snelheid door het eimengsel.
- Als alles homogeen gemengd is, giet je de advocaat in een pot en laat je dit in de koelkast opstijven. Hoe langer de advocaat rust, hoe meer hij zal opstijven.

### Advocaatmousse

- Week de gelatine, knijp ze uit en los op in 4 el heet water.
- Scheid de eiwitten in een kom (zorg dat er geen eidooier bij zit) en klop dit met een mixer schuimig.
- Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en klop verder met de mixer tot je een stijve massa verkrijgt (test: pot op zijn kop houden, eiwit mag er niet uitvallen).
- Klop nu de slagroom in een kom tot yoghurt dikte.
- Voeg de advocaat en de gelatine toe en klop tot een homogeen mengsel.
- Spatel het eiwit goed, maar zo kort mogelijk met een spatel door het mengsel.
- Schep de mousse in glaasjes en laat 3 tot 4 uur opstijven in de koelkast. Garneer met slagroom en chocoladekrullen.

“Verrassend lekker dessertje dat bovendien heel eenvoudig te maken is! De advocaat op zich smaakt ook heel lekker op een ijscoupe.”

**STEFAN VLEUGELS**  
INFORMATICUS



## DIVERSEN

- STRAWBERRY DAIQUIRI - Ines Vangenechten
- ALCOHOLVRIJE COCKTAIL - Gunther Vlemincx
- COCKTAILS - Gino Van Herck
- CIABATTA PIZZA - Nancy Krieckemans

- p. 90
- p. 92
- p. 94
- p. 96



Ines  
Vangenechten

## STRAWBERRY DAIQUIRI

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 60 ml witte rum
- 15 ml limoensap
- 6 aardbeien (+ 1 extra voor het garnituur)
- 1 kl suikersiroop
- crushed ice

### BEREIDING

- Haal de kroontjes van de aardbeien en stamp het fruit fijn in de cocktailshaker of mix in een blender.
- Doe er de rum, het limoensap en de siroop bij en roer of mix goed, zodat de aardbeien een maximum aan smaak vrijgeven.
- Vul de shaker met ijsblokjes en schud goed of voeg deze toe in de blender.
- Giet de strawberry daiquiri in een glas en werk af met een extra aardbei op de rand.

“Lekker verfrissend op een hete zomerdag!”

**INES VANGENECHTEN**  
SECRETARESSE





## ALCOHOLVRIJE COCKTAIL

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 150 ml pompelmoessap
- 60 ml sinaasappelsap
- een scheutje citroensap
- een scheutje grenadine

### BEREIDING

- Pers 150 ml pompelmoessap en 60 ml sinaasappelsap uit en giet dit samen.
- Voeg een scheutje citroensap en grenadine toe.
- Schud dit even in een cocktailshaker of meng het geheel met een klopper.
- Giet de drank in een cocktailglas en werk af met een stukje fruit naar keuze!

*Vlemingx Gunther*

“Frisse drank,  
perfect voor een  
warme zomer!”

**GUNTHER VLEMINCX**  
MAGAZIJNIER





## COCKTAILS

### LIMONCELLO MARGARITA

- 1 deel Limoncello
- 1 deel Cointreau
- vers citroensap van een halve citroen
- 3 delen 7UP
- gemalen ijs
- schijfje citroen

### MILKY WAY GALAXY

- 2 delen Amaretto
- 1 deel melk
- 1 bol vanille-ijs
- takje munt

### FLUORESCENT DREAM

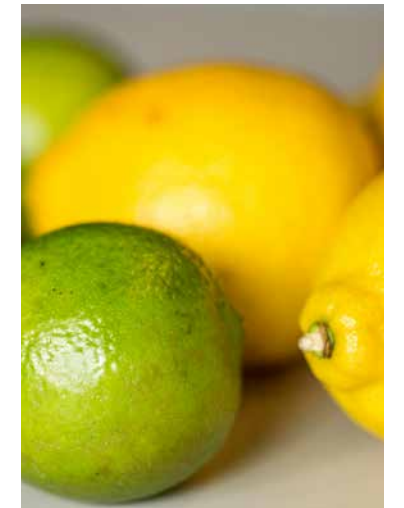
- 1 deel Cointreau
- 1 deel Amaretto
- 3 delen 7UP
- gemalen ijs
- schijfje citroen



Gino Van Herck

“Life is like a cocktail,  
it's all how you  
make it”

**GINO VAN HERCK**  
TEKENAAR





*Nancy  
Kriekemans*

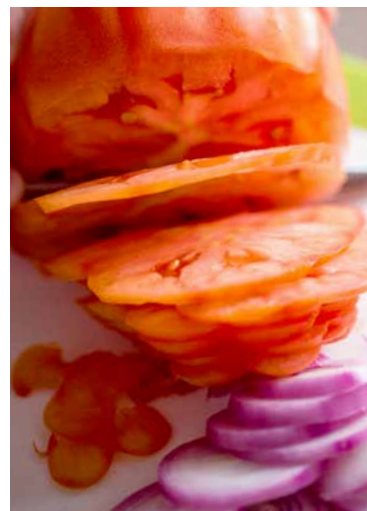
## CIABATTA PIZZA

### BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 ciabatta
- 1 Cœur de Bœuf-tomaat
- olijfolie
- olijven
- 1 rode ui
- 1 teentje look
- geraspte kaas
- basilicumblaadjes
- peper en zout

### BEREIDING

- Halveer 1 ciabatta in de lengte.
- Besprenkel de ciabatta met wat olijfolie en wrijf in met het teentje look.
- Beleg met dunne plakjes Cœur de Bœuf-tomaat, peper, zout, fijngesneden olijven en ringetjes rode ui.
- Bestrooi met geraspte kaas en zet 12 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- Werk af met basilicumblaadjes en serveer meteen.



“Ideaal als hapje bij een goed glas wijn op een zonnig terras.”

**NANCY KRIECKEMANS**  
FACILITY COÖRDINATOR

# COLOFON

Medewerkers, familie en sympathisanten onthullen hun favoriete gerecht.

Pauline van Aarle – Communicatieverantwoordelijke –  
Stad Antwerpen | Sporting A

Jo Belen – Business Development Manager – Grontmij Belgium NV

Katrien Boonen – Projectleider Vadutec

Jan Boots – Directeur – City D

Katrien Bruyninckx – Calculator

Pieter Deweerdt – Projectleider

Dirk Engelen – Architect - COO – Crepain Binst Architecture

Anne Hendrickx – Medewerkster verzekeringen

Elke Janssens – Facility coördinator

Nancy Krieckemans – Facility coördinator

Jef Van Den Langenbergh – Tekenaar

Geert Van Leemputte – Senior Corporate Banker –  
Belfius Corporate Banking

Jef Lembrechts – Gedelegeerd bestuurder

Patrick Lootens – ir. architect, urban planner - founding partner –  
POLO architects

Christophe Mandervelt – Projectleider Vadutec

Luc Mertens – Dienst nazorg

Tom Molkens – Zaakvoerder – StuBeCo

Ilse Noens – Secretaresse

Anton Nuttens – Partner – Mazars Bedrijfsrevisoren

Sabrina Pellis – Business Analyst – BESIX

Yannis Pieters – Assistent Projectleider

Jan Thomaes – Architect, kunsthistoricus en zaakvoerder –  
DMT architecten

Benjamin Van Tilborgh – Junior boekhouder

Marijke Vanderstraeten – Calculator

Ines Vangenechten – Secretaresse

Inez Verhaert – Hoofd logistiek

Cindy Verstraeten – Architect en zaakvoerder –  
Bladt ir & Verstraeten arch multiprofessioneel architectenbureau

Gunther Vlemincx – Magazijnier

Stefan Vleugels – Informaticus

Joke De Walsche – Projectleider

Ruth, Sonja, Michaël, Ben, Tim, Ronny, Greet –  
Werkgroep Innovatie & Strategie

Gino Van Herck – Tekenaar

## FOTOGRAFIE

Michaël Joris en Stefan Vleugels

## V.U.

Vanhout nv, Lammerdries 12 - B 2440 Geel

Tel. +32 (0)14 25 16 11

RPR Turnhout

BTW BE 0439 714 361

info@vanhout.be

www.vanhout.be

## OPLAGE

1000 ex.

## PUBLICATIEDATUM

December 2015

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de verantwoordelijke uitgever. De uitgever kan op generlei wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel ondervonden schade voortvloeiende uit fouten en/of onvolledigheden in de inhoud van deze brochure. Alle rechten voorbehouden.

Het Vanhout kookboek is stilaan uitgegroeid tot een mooie traditie. Elk jaar opnieuw kijken klanten, medewerkers en relaties uit naar de nieuwe editie. En dat heeft niet alleen met de recepten te maken.

Want samen koken is – zeker in een Bourgondisch land als het onze – de manier bij uitstek om elkaar beter te leren kennen. Om verhalen en kennis te delen. En uiteraard ook om te genieten van lekker eten en nieuwe gerechten te ontdekken.

In totaal vonden al 91 kooksessies plaats voor 115 verschillende gerechten. Daarbij was er één constante: een gastvrije ontvangst, in een warme, vriendschappelijke sfeer. We willen hierbij nogmaals iedereen bedanken die aan dit succes heeft meegewerkt.

We hopen dat we u ook met deze editie kunnen inspireren om op uw beurt uw familie, vrienden en kennissen te verblijden met een heerlijke maaltijd.

Smakelijk!

Vanhout is een algemeen aannemer die actief is in een brede waaier van bouwactiviteiten: kantoorgebouwen, utilitaire en residentiële projecten, zwembaden, zorgprojecten en industriële productie-eenheden. Vanhout wil niet alleen uitvoerder zijn, maar stelt zich graag op als partner van de bouwheer. Samen met alle betrokkenen zoeken wij naar de optimale verhouding kwaliteit-prijs. Als wij vanaf het begin bij een project betrokken worden, kunnen wij innovatieve en doeltreffende oplossingen voorstellen. Het gevolg is een optimalisatie van de kostprijs en een timing die absoluut gegarandeerd wordt. Vanhout was de eerste in België om dit concept van "Integrale Bouwservice" toe te passen.

