



# Beste bananenbrood

## Benodigheden

cakeblik 25 cm  
bakpapier

## Ingrediënten

125 gr boter gesmolten  
200 gr suiker  
2 grote eieren  
60 ml melk  
1 tl vanille-extract  
3 rijpe bananen  
250 gr bloem  
1 tl baking soda  
snufje zout  
handvol gehakte chocola of noten  
1 extra banaan voor de bovenkant optioneel

Verwarm de oven voor op 160°C voor een heteluchtoven. Bekleed een cakeblik van 25 cm met bakpapier of vet het goed in. Meng als eerste de suiker met de boter en klop deze goed door elkaar. Voeg de eieren een voor een toe en meng even door. Roer nu de melk en het vanille extract erdoor. Doe de bloem, de baking soda en het zout erbij en roer het om. Je hoeft dit niet heel lang te kloppen. Als het goed gemengd is, is het voldoende. Prak de bananen met een vork of pureer ze in een blender. Voeg toe aan je beslag en roer dit weer om tot het goed verdeeld is. Als laatste voeg je de chocola en de noten toe. Stort het beslag in de klaarstaande vorm en bak dit in de voorverwarmde oven voor ongeveer 50-65 minuten of tot een houten prikker er droog uitkomt. (Wil je de extra banaan gebruiken, snij deze dan in de lengte doormidden en druk met de bolle kanten in het beslag.) Laat het 10 minuten afkoelen in het blik voordat je het uitstort en verder af laat koelen. Serveer eventueel met een lekkere bol vanille ijs! Eet smakelijk!

Bananenbrood is super-lekker en heel makkelijk om te maken. Geniet ervan! En gefeliciteerd met deze mooie mijlpaal!



# Rechttop in 't pannetje

Hey Jeroen, van harte gefeliciteerd met je 10-jarig jubileum. Dit moet je thuis natuurlijk groots vieren met een bijpassend feestelijk en smakelijk gerecht. Ik zou zeggen zet dit op tafel, je weet niet wat je meemaakt. Thank me later!

## Ingrediënten

4 pond aal (nat)  
 1 eetl. zout  
 ½ eetl. peper  
 3 eetl. roomboter  
 Scheut azijn

## Bereidingswijze

Maak de aaltjes schoon onder koud stromend water. Snijd de natte aaltjes in stukjes van ongeveer 3 cm. (staartjes geef je aan de poes). Zet ze rechttop naast elkaar in het pannetje, houd het pannetje een beetje schuin door er iets onder te zetten. Bestrooi het met 1 eetlepel zout, en een beetje peper. Laat het dan ongeveer 20 min. zachtjes stoven. Afhankelijk van het losgelaten vocht, iets boter in de pan. Laat de paling dan 10 tot 15 minuten op hoge stand bakken (zonder deksel), zodat er een krokant korstje aan de onderkant ontstaat. Op het laatst voeg je een klein beetje azijn (vocht) toe, zodat de paling los laat van de pan.



# Pasta met zalm en spinazie

Gefeliciteerd met je 10 jaar bij SDIM. Zowel zakelijk als ook in je privéleven is er afgelopen 10 jaar héél veel gebeurd. Wat heb je veel met SDIM meegemaakt en wat fijn dat jij er altijd was als stabiele factor op roerige golven! Heel fijn ook dat SDIM je tijdens alle persoonlijke gebeurtenissen een stabiele werkplek kon bieden. Ik hoop dat je er bij SDIM nog minimaal 10 jaar aan vast plakt zodat we met SDIM nog veel meer kunnen meemaken!

## Ingrediënten

350 gr tagliatelle  
 350 ml kookroom (light)  
 400 gr verse spinazie  
 400 gr zalmfilet  
 1 ui  
 peper en zout  
 250 gr cherrytomaatjes  
 50 gr pijnboompitten (geroosterd)  
 2 teentjes knoflook  
 1 eetlepel olijfolie

## Bereidingswijze

Kook de pasta volgens verpakking beetgaar. Snipper ondertussen de ui en de teentjes knoflook fijn. Bak deze glazig in een grote hapjes of wokpan in een eetlepel olie. Voeg de zalm toe en bak rondom aan, steek met een spatel in stukken. Voeg dan in etappes de spinazie toe totdat deze wat geslonken is. Schenk de kookroom erbij en breng op smaak met flink wat peper en zout. Halveer de tomaatjes en meng deze met de zalm en spinazie. Verwarm een paar minuten door en voeg dan de tagliatelle toe. Mix alles door elkaar en schep op borden. Bestrooi met geroosterde pijnboompitten. Eet smakelijk Jeroen en Pien!



# Ajam taotjo

Hierbij zwart op wit één van mijn familiegeheimen. Easy maar erg smakelijk, Indische kip met Chinese invloeden. Eet het met witte rijst en wat groenten.

## Ingrediënten

- 500 gram kippenvlees
- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 1 dobbelsteen trassi
- 1 dessertlepel asem
- 1 schijf gember
- 1 rode lombok
- 3 eetlepels taotjo
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepel zwarte peperpoeder
- 1 maggiblokje
- 1 theelepel zout

## Bereidingswijze

Versnipper de ui, knoflook en lombok. Vermeng de asem in een kopje water verwijder de schil van de schijf gember. Snij het vlees in stukken. Verhit 2 eetlepels olie in de pan en fruit de knoflook, ui en lombok. Voeg de schijf gember, het peperpoeder en het asemwater toe en vermeng het. Voeg de taotjo, ketjap en een half glas water toe. Vermeng het en doe de kip erbij. Verpulver 1 maggiblokje erboven en laat het op middelhoog vuur pruttelen.