



# COMME CHEZ NOUS

DIVERSITEIT... OM VAN TE SMULLEN!



MVB STIB

.brussels 

# DE DIVERSITEIT BIJ DE MIVB LAAT ZICH SMAKEN!



De MIVB, dat zijn meer dan 8.000 medewerk(st)ers van alle leeftijden en horisonten. Deze mannen en vrouwen van meer dan 50 nationaliteiten oefenen dagelijks zowat 300 verschillende beroepen uit om Brussel in beweging te brengen. Diversiteit is de rijkdom van ons bedrijf. Deze troef willen we absoluut behouden en versterken. Het is de vrucht van een lange traditie van openheid.

Het jaar 2017 werd in Brussel uitgeroepen tot "jaar van de diversiteit". Wij wilden dit op een originele manier vieren. Daarvan getuigt dit receptenboek. Het is het resultaat van een wedstrijd die in ons bedrijf werd georganiseerd en waaraan iedere medewerker kon deelnemen.

Wat is er immers aantrekkelijker dan iemand anders te ontmoeten aan de hand van zijn culinaire tradities? Gastvrijheid, gemoedelijkheid, plezier, nieuwsgierigheid, allemaal woorden die uitdrukking geven aan het enthousiasme van de deelnemers. Een enthousiasme dat we hopen op u te kunnen overbrengen met de dertig recepten die in dit boek werden samengebracht en door onze collega's met passie werden bereid.

## "ZEG ME WAT JE EET..."

"Zeg me wat je eet en ik zeg je wie je bent", schreef de Franse gastronom en magistraat Brillat-Savarin in zijn boek "De fysiologie van de smaak". We associëren Italianen haast vanzelf

met pasta, Chinezen met rijst, Duitsers met bier en worst, Fransen met stokbrood en rode wijn, Belgen met mosselen-friet en Marokkanen met couscous...

Los van deze voor de hand liggende clichés blijft het wel een feit dat onze manier van eten deel uitmaakt van onze culturele identiteit. Een identiteit die van kindsbeen af wordt gevormd in de schoot van het gezin. Vele recepten uit dit receptenboek werden van generatie op generatie aan onze koks doorgegeven. Kennismaken met de ander via zijn keuken, is deelgenoot worden van een stukje van zijn intimiteit, dichter komen bij wat zijn identiteit vormt, hem van binnenuit doorgronden aan de hand van de emoties die worden opgewekt door de geur van kruiden, de zoetheid van een dessert, het mysterie van een nieuwe smaak. Het is reizen en wegdromen naar het rijk der zinnen.

De tafelgenuegten zijn niet beperkt tot wat er op het bord ligt - hoewel dat er soms magisch uitziet! - maar krijgen evenzeer gestalte door het gelach van de tafelgenoten, door hun gesprekken, hun blijken van appreciatie, hun menselijke warmte en de vreugde van het samenzijn. Een van de waarden die de kracht vormt van ons bedrijf is precies dat woord: "samen".

Ik wens jullie mooie culinaire en menselijke ontdekkingen!

**BRIEUC DE MEEÛS**





# VOORGERECHTEN







## CATHERINE VANDER HOFSTADT

GRAPHIC DESIGNER | BIJ DE MIVB SINDS 2001

40 jaar | Woont in Sint-Pieters-Woluwe

### "JE MOET DE MENSEN AANVAARDEN ZOALS ZE ZIJN"

Catherine is wat men noemt een echte keukenprinses. "Laten we zeggen dat er schotels zijn die me beter lukken dan andere, zoals kip curry met kokosmelk of een risotto. Mijn man is van Koreaanse origine. Ik had dus een Aziatisch gerecht kunnen klaarmaken. Maar die gerechten weerspiegelen niet mijn eigen cultuur en ik zag me die niet echt presenteren binnen het kader van deze wedstrijd. Ik ben 100% Belg. Mijn moeder en grootmoeder zijn afkomstig uit het Duitstalige landsgedeelte, mijn grootmoeder langs vaders kant uit het Luikse. Het gerecht dat ik koos om klaar te maken - "Reibekuchen" – is een traditioneel familiegerecht. Als kind maakte ik die Reibekuchen met mijn mama en oma. Je moest er heel wat aardappelen voor raspen. Gelukkig waren we met zijn vieren om dit te doen!"

Om jou ook met succes deze platte (pannen)koekjes van aardappelen en uien te laten maken, is Catherine niet spaarzaam met tips. "Je moet de aardappelen goed plat drukken om te vermijden dat er te veel vocht in zit. Anders vallen de koekjes uiteen. Je kunt er ook groenten bij doen, maar nogmaals, zorg dat er zo weinig mogelijk vocht in zit." Catherine dient haar Reibekuchen op met een slaatje, maar je kunt ze ook serveren als rösti of als aperitief met wat gerookte zalm of een kaas als Philadelphia.

"Ik vind het heel tof om de diversiteit te tonen aan de hand van deze kookwedstrijd. Voor mij is diversiteit niet enkel een kwestie van cultuur of religie. Iedereen heeft zijn eigen persoonlijkheid, zijn karakter. Je moet de mensen aanvaarden zoals ze zijn en proberen om zo goed mogelijk samen te werken. Dat is de uitdaging!"

Een uitdaging die Catherine dagelijks aangaat in haar werk als graficus, bij het ontwerpen van affiches, folders, brochures, stickers...

# REIBEKUCHEN

van Catherine Vander Hofstadt



🍴 VOORGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | 🕒 30' KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

5 tot 7 vastkokende aardappelen (afhankelijk van de grootte) • 2 sjalotten • 2 eetlepels bloem • Peper en zout • 1 ei

## BIJGERECHT

1 grote krop ijsbergsla of gewone sla • 1 bakje raketsla • 1 bosje bieslook • 1 bosje basilicum • ½ bosje dragon • ½ bosje kervel • enkele blaadjes lubbestok • 1 bosje koriander • een tros van 20-30 kerstomaten • olijfolie • azijn van appels of frambozen • mosterd • peper en zout

## BEREIDING

Schil de aardappelen, spoel ze en rasp ze met je keukenrobot • Duw ze plat met de hand om er zoveel mogelijk vocht uit te halen • Schil de sjalotten, hak ze fijn en voeg ze bij de geraspte aardappelen • Voeg er de bloem, het zout, de peper en het geklutste ei aan toe • Maak koekjes (met de hand) en bak ze in een pan met olie • Laat goed uitlekken op een stuk keukenpapier • Dien op en eet ze warm met een lekker gevarieerd slaatje • Je kunt ook variëren door er groenten aan toe te voegen: wortelen, courgettes (maar let op want dit geeft meer vocht).

## BEGELEIDEND KRUIDIG SLAATJE

Snij en spoel de sla • Spoel alle kruiden en tomaten • Snij de bieslook in stukjes van 1 cm • Pluk de basilicum, dragon, kervel en koriander • Snij 2 tot 4 blaadjes lubbestok zeer fijn (opgelet, zeer sterke smaak) • Snij de kerstomaten middendoor • Meng alles door elkaar.







## ELS DE CLERCQ

ANALIST - TICKET TRANSPORT MANAGEMENT | BIJ DE MIVB SINDS 2003

47 jaar | Woont in Lede (bij Aalst)

### "DE MENSEN WERKEN SAMEN ONDANKS HUN VERSCHILLEN"

Els kreeg koken letterlijk en figuurlijk met de paplepel ingegoten. "Al van jongsaf bracht ik mijn tijd door in de keuken. Mijn moeder was kokkin. Ik werkte altijd met haar samen en hielp haar maaltijden klaar te maken. Ik vond dat zeer aangenaam. Jammer genoeg moest ze stoppen om gezondheidsredenen. Ik wou haar werk altijd overnemen maar met mijn job was dat onmogelijk." Els volgde overigens een kookopleiding. Haar favoriete gerecht dat ze voorstelde tijdens de wedstrijd was het voorgerecht dat ze maakte tijdens haar examens. "Het is echt zeer lekker. Ik hield dat recept altijd bij en daar ben ik mijn chef van destijds nog altijd dankbaar voor. Ik wou deelnemen aan de wedstrijd om anderen te tonen hoe eenvoudig en tegelijk zeer speciaal een voorgerecht kan zijn. Het is lekker, simpel en zeer gemakkelijk te maken! Het bewijst

dat je met weinig ingrediënten als het ware door magie een heerlijk gerecht op tafel kan toveren."

Via de Job Days kwam Els bij de MIVB terecht, nu zo'n 14 jaar geleden. Ze startte als verkoopmedewerker in een BOOTIK en nu werkt ze als analist in een ploeg van 12 personen. "We leveren tickets die verkocht worden in en buiten de voertuigen, via de verschillende verkoopkanalen. Ik voer de analyses uit en de opvolging van de transacties om te weten hoeveel tickets er nodig zijn."

Voor Els is diversiteit een breed begrip. "Alleen al binnen mijn ploeg is er veel diversiteit. De manier waarop iedereen ermee omgaat, vind ik heel bijzonder. Ik werk in de remise van Haren en het is super om te zien hoe de mensen samenwerken, zonder onderscheid en los van hun verschillen. Deze stellen geen probleem."

# TARTE TATIN VAN RODE UI MET GEITENKAAS EN FILET D'ANVERS

van Els De Clercq

🍽️ VOORGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 1U BEREIDING | 🕒 1U KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

4 sneetjes filet d'Anvers • 100 g verse geitenkaas (zonder korst) • 1 vel bladerdeeg • 2 rode uien • 40 g boter • 100 ml room • Scheutje honing • Suiker • ½ citroen • 1 ei • ½ bussel platte peterselie (bladpeterselie) • Enkele takjes tijm • Takje basilicum • Scheutje olijfolie • Scheutje balsamico • Peper en zout

## BEREIDING

Verwarm de oven tot 150°C en laat de sneetjes filet d'Anvers drogen gedurende ongeveer 30 min • Pel de uien en snij ze middendoor • Snij ze bij tot zo'n 2 cm dikte • Verhit een pan op een stevig vuur • Strooi er de suiker in, samen met een scheutje water • Laat de suikeroplossing borrelen • Zet het vuur wat zachter

en wacht tot je een goudbruine karamel krijgt • Voeg een scheutje water toe, zodat het karameliseren stopt • Laat de boter smelten in de karamel • Leg de uien op de platte zijde in de karamel • Laat de uien kort bakken op een zacht vuur en zet het fomuus nadien uit • Verwarm de oven voor op 180°C • Schep in elk potje een bodempje van de warme karamel • Leg in elk potje een halve gekarameliseerde ui • Rol het bladerdeeg open en snij er rondjes uit met een diameter die ietsje groter is dan de diameter van de potjes • Breek het ei en doe de dooier in een schaaltje (het eiwit gebruik je niet) • Klop de dooier los met een scheutje water • Smeer de ronde lapjes bladerdeeg in met het eigeel • Leg een rondje bladerdeeg bovenop een potje met ui • **VERVOLG >**



# TARTE TATIN VAN RODE UI MET GEITENKAAS EN FILET D'ANVERS (VERVOLG)

Druk het randje van het deeg tot onder de ui, tot in de bodem karamel

- Prik een gaatje in elk dekseltje van bladerdeeg. Schuif de taartjes in de hete oven van 180°C
- Bak de tarte tatins van ui gedurende 30 min
- Neem een mengkom en schep er de zachte geitenkaas in
- Plet de kaas met een vork en schenk er een scheutje room bij
- Pluk enkele blaadjes basilicum en rits de blaadjes van enkele takjes tijm
- Hak de blaadjes tijm in kleine stukjes. Snijd de blaadjes basilicum in dunne reepjes
- Meng de kruiden onder de geitenkaas, samen met een scheutje honing en vers citroensap van een halve citroen
- Proef en breng het kaasmengsel op smaak met wat peper van de molen en een snufje zout
- Spoel de platte peterselie en pluk de blaadjes los in een mengschaal
- Druppel een beetje olijfolie en een scheutje balsamico over het slaatje en voeg een beetje peper en zout toe
- Meng de blaadjes peterselie voorzichtig

Zet een heet potje met tarte tatin van ui omgekeerd op het bord • Laat het uientaartje met karamel eruit glijden • Schep een lepeltje van het geitenkaasmengsel bovenop elk taartje • Plaats een gedroogd sneetje filet d'Anvers bovenop het bolletje kaas • Werk elke portie af met een toefje van de peterseliesla.





# LAURENCE GROMMERSCH

HR BUSINESS PARTNER | BIJ DE MIVB SINDS 2011

40 jaar | Woont in Jette

## "DIVERSITEIT IS WAT IK HET MEEST WAARDEER AAN DE MIVB"

"Mijn moeder en grootmoeder houden van koken. Ze prikkelden mijn nieuwsgierigheid om elders te gaan kijken, andere ingrediënten uit te proberen, andere manieren van koken. Ik had het geluk mijn man te ontmoeten die uit Quebec komt en een Egyptische moeder heeft. Ik kom uit de Ardennen. Wanneer we samenzijn, zijn drie continenten verenigd: dat schept heel wat mogelijkheden." Haar recept voor witloof heeft ze van haar moeder. "Maar ik heb het herwerkt vanuit mijn levensverhaal. Ik heb de curry en witte suiker vervangen door kurkuma en ahornsiroop. En ik voegde er pistachenoten aan toe voor de oosterse toets. Het is een gerecht dat zeer goed de manier van "fusion koken" illustreert bij ons thuis." Haar culinaire voorkeuren? "Ik hou van pasta met verschillende groenten, vergezeld van streekgebonden kazen.

En vooral van het moment om met velen samen te tafelen!"

Het was door te reageren op een jobaankondiging dat Laurence bij de MIVB terecht kwam. "Ik was altijd al gepassioneerd door mobiliteit en duurzame ontwikkeling. Ik dacht bij mezelf dat dit wel een leuke omgeving zou zijn om mijn carrière uit te bouwen." Als HR Business Partner houdt Laurence zich bezig met interne mobiliteit, de ontwikkeling van personen en prestaties en de uitwerking van HR-projecten bij de tram.

"Diversiteit is wat ik het meest waardeer aan de MIVB. Zoveel verschillende mensen ontmoeten die uiteenlopende beroepen beoefenen, die elk een eigen verhaal hebben en zien hoe al die verschillen samen ons op ideeën brengen om steeds nieuwe oplossingen aan te reiken. Ik hou erg veel van teamwerk, van het uitwerken van iets dat ontspruit uit de som van al die ideeën. Dat is uiteindelijk sterk verwant aan koken! Die gemeenschappelijkheid verklaart de bijzondere gehechtheid aan ons bedrijf."

# GEKOOKTE WITLOOF MET KURKUMA EN GEROOKTE EENDENFILET

van Laurence Grommersch

👨‍🍳 VOORGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 20' BEREIDING | 🕒 10' KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

1 kg witloof • 100 g boter •  
3 eetlepels ahornsiroop •  
Kurkumapoeder • 200 g gerookte  
eendenfilet • 40 g gedroogde  
pistachenoten • 1 theelepel  
Guérande-zout • Peper en zout

## BEREIDING

Spoel het witloof en laat het uitlekken

- Snij de onderkant weg en snij daarna elke witloofstronk in de lengterichting in vieren
- Laat op een matig vuur de boter smelten in een kookpot
- Voeg het witloof toe zonder het deksel op de pot te plaatsen
- Zodra het witloof goudbruin kleurt, voeg je de ahornsiroop toe
- Bestrooi met kurkuma en breng op smaak met peper en zout
- Laat gedurende een tiental minuten sudderen op een zacht vuur, tot het witloof zeer mals is en de blaadjes glazig worden
- Plet de pistachenoten met een stamper en verkruiemel ze met het zout
- Schik kleine bordjes met drie stukjes gerookte eendenfilet en een stuk witloof
- Overgiet zigzag met ahornsiroop
- Werk af door er de mengeling van pistachenoten met zout in een boogvorm op aan te brengen.





## MARINA LAEVERS

SECRETARESSSE | BIJ DE MIVB SINDS 1978

61 jaar | Woont in Tervuren

### "IK WERK MET MENSEN VAN ALLERLEI OORSPRONG"

"Toen we trouwden, konden mijn man en ik helemaal niet koken. Maar we hielden allebei van lekker eten. Daarom leerden we koken uit kookboeken. En nu zeggen gasten ons soms dat het bij ons het beste restaurant ter wereld is!" Marina werd geboren in Etterbeek en woonde lange tijd in Sint-Lambrechts-Woluwe, voor ze met haar man naar Tervuren verhuisde, waar ze nog altijd woont.

Voor de wedstrijd wou Marina mooie Belgische producten in de kijker zetten. De geschiedenis van haar recept is heel bijzonder. "Thuis koken we allemaal zeer graag. We vonden dit gerecht zelf uit ter gelegenheid van de 150ste verjaardag van de Belgische tafeldruif. De beste vriend van mijn echtgenoot is beeldhouwer. Hij was curator van alle tentoonstellingen die werden georganiseerd ter gelegenheid van die verjaardag. Hij daagde

zeven koks uit. We moesten elk een nieuw gerecht uitvinden met de Belgische tafeldruif als belangrijkste ingrediënt. We mochten onze creatie serveren tijdens een grote receptie." Het recept van Marina zet de schijnwerpers ook op andere paradepaardjes van de Belgische gastronomie: witloof, het "lekkere brood van bij ons", zoals ze het zelf omschrijft, en de champagne van het Meerdaalwoud, een Belgische schuimwijn op basis van de Chardonnay-druif.

Het favoriete gerecht van Marina? Ze aarzelt. "Ik zou het niet kunnen zeggen. Misschien wat mijn schoonzoon deze middag gaat klaar maken? Ik weet nog niet precies wat het wordt, maar er zitten lamsvlees en asperges in."

Bij de MIVB werkt Marina als secretaresse bij het ACOD. "Diversiteit is voor mij een dagelijkse realiteit. Bij de vakbond ontmoeten we mensen van allerlei nationaliteiten. Ik werk met collega's van zeer diverse oorsprong. Soms botst dat eens, maar doorgaans werkt dat prima!"

# ROUTE ROYAL – TER4REN

Marina Laevers



🍽️ VOORGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 1U BEREIDING | 🕒 20' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

### GEMARINEERD WITLOOF

2 kropjes wit grondwitloof •  
Olijfolie • Sap en zeste van ½ citroen  
• Peper en zout

### DRUIVENCHUTNEY

200 g Belgische blauwe tafeldruiven  
• ½ rode ui • 50 g suiker • 2 eetl.  
balsamico • 2 eetl. wijnazijn •  
Mespuntje chilipoeder

### GEKONFIJTE DRUIVEN

Een handvol Belgische blauwe  
tafeldruiven • 1 dl water • 150 g  
suiker • Een scheutje citroensap

### OVERIGE INGREDIËNTEN

4 sneetjes brood (volkoren-,  
spek- of rozijnenbrood) • Plakjes  
gerookte eendenborst • Eventueel:  
fles bubbels Château Meerdaal als  
begeleidend drankje

## BEREIDING

Marineer het grondwitloof • Snijd  
het witloof in de lengte in dunne  
sliertjes • Overgiet met olijfolie en  
citraensap en voeg de zeste toe  
(flinterdun gesneden en zonder  
wit van de schil) • Laat ongeveer  
een uurtje trekken tot het witloof  
“gegaard” is • Werk af met zout  
en peper van de molen net voor  
het opdienen • [VERVOLG >](#)



## ROUTE ROYAL – TER4REN (VERVOLG)



Maak de druivenchutney • Halveer en ontpit de druiven, maar houd er enkele apart voor de afwerking • Snijd de rode ui in sliertjes. Meng de rode ui met de balsamico, de wijnazijn en de suiker • Voeg chilipoeder en druiven toe en laat inkoken op een middelmatig vuurtje • Laat vervolgens sudderen op een lager pitje tot het een gladde confituur wordt • Alles samen duurt dit een tiental minuten.

Bereid vervolgens de gekonfijte druiven • Halveer een handvol druiven, ontpit en ontvel ze • Laat ze konfijten in een steelpannetje met antiaanbaklaag met suikerwater en een beetje citroensap tot ze glazig worden • Verwarm de sneetjes gerookte eendenborst in een hete antikleefpan totdat ze net smelten • Haal ze uit de pan en bak vervolgens de boterhammen krokant in het vrijgekomen eendenvet.

Snijd de boterhammen in lange repen • Bedek ze met sneetje(s) eendenborst • Werk af met een toefje gemarineerd witloof en eindig met de chutney van druiven.

Dresseer op een bordje en werk af met enkele druppels olijfolie, wat halve ontpitte druiven en enkele gekonfijte druiven.

Serveer eventueel met een glaasje bubbels "Château Meerdaal".







## YION-WAH WAN

HR APPLICATION ANALYST | BIJ DE MIVB SINDS 2016

34 jaar | Woont in Elsene

### "BIJ DE MIVB VOEL IK ME GOED IN MIJN VEL"

"Ik kom uit Azië, meer bepaald uit Zuid-China, en ik wou graag een traditioneel recept van ginds delen. Ik kreeg het van mijn moeder die samen met mijn vader een Chinees restaurant uitbaatte. Ik maak het graag klaar want ik ben een enorme liefhebster van kroketten. Het is ook een gesmaakt voorgerecht. Zeer gezellig. En zeer gemakkelijk om zelf thuis klaar te maken. Door ze kleiner te maken worden deze Dim Sum-kroketten. Dat verwijst naar kleine porties van verschillende makelij, gestoomd of gefrituurd. Ikzelf vind ze het lekkerst als ze gefrituurd zijn." Yion-Wah is geboren in België. Maar ze heeft niet noodzakelijk dezelfde kookcultuur als het merendeel van haar Belgische vrienden. Behalve van de Aziatische keuken houdt Yion-Wah ook van de Italiaanse. "Ik kook graag. Dat ontspant me. Zelfs al slaag ik er niet in om deegwaren te bereiden als een echte Italiaan."

Bij de MIVB houdt Yion-Wah zich met het team HRBIS bezig met het beheer van HR-applicaties. "We verzamelen vragen, testen ontwikkelingen en zorgen ervoor dat de applicaties stroken met de noden en een zekere coherentie behouden. Ik koos voor de MIVB omdat de job me motiveerde, maar ook omdat het een bedrijf is dat deel uitmaakt van het leven van elke dag. Ik ben een trouwe gebruikster van het openbaar vervoer." Voor ze aan de slag ging bij de MIVB, werkte Yion-Wah voor diverse multinationals. "Bij de MIVB voelde ik me niet verloren. De job en de nieuwe HR-projecten die uitgewerkt moesten worden hebben de overstap van het ene bedrijf naar het andere vergemakkelijkt. Ik ben verzet op reizen en waar ik me ook bevind, gebruik ik altijd het openbaar vervoer. Ik vergelijk trouwens graag de verschillende stedelijke vervoersvormen. Hier voel ik mij dus goed in mijn vel."

# KROKETTEN MET SOJA EN KIP

van Yion-Wah Wan



👤 VOORGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 35' BEREIDING | 🕒 10' KOOKTIJD



## BEREIDING

Fruit de in stukjes gesneden uien met plantaardige olie in een wok of een pan • Voeg er de soja en kip aan toe • Laat enkele minuten bakken (totdat de soja zacht wordt) • Breng op smaak met peper en zout • Laat afkoelen • Bereid het deeg: ontrol elk vel • Vorm de kroketten met de kip en soja • Verhit olie in een andere pan • Bak er de kroketten in • Draai de kroketten om, zowat 5 min voor elke kant • Dien op met zoetzure saus.

## INGREDIËNTEN

± 300 g verse soja • Reepjes kip • 1 middelgrote ui • Deeg/vel voor kroketten (diepvries) of loempia (ontdooien voor het bereiden van de kroketten) • Peper en zout • Plantaardige olie (geen olijfolie) • Wok of pan • Zoetzure saus of pruimensaus



A spiral-bound notebook with a blurred background of various dishes. A large orange circle is centered on the page, containing the text 'HOOFDGERECHTEN' in white, bold, uppercase letters. The notebook's spiral binding is visible at the top.

# HOOFDGERECHTEN







## JEAN-PHILIPPE THILL

PROXIMITY MANAGER - BU BUS | BIJ DE MIVB SINDS 1998

48 jaar | Woont in Eigenbrakel

### "DE DIVERSITEIT BIJ DE MIVB IS HEEL BOEIEND"

"Waarom dit recept? Wanneer ik mijn ouders bezoek, maakt mijn moeder altijd ossobucco of kalfsragout. Sinds ik niet meer bij hen inwoon, is dit haar lokaas om me tot bij hen te krijgen. Ze gaf me haar recept voor haar ragout en ik heb dit verbeterd. Ik heb het naar mijn smaak aangepast. Nu is zij diegene die mij vraagt om er wat meer van klaar te maken voor hen wanneer ik het thuis bereid. Want ik ben de kok." Couscous, Thaise schotels, ossobucco en de fameuze ragout, de smaken van Jean-Philippe zijn nogal uiteenlopend. "Ik ben een levensgenieter. Ik proef alles, maar ik eet iets minder graag vis. Mijn vader luste geen vis en daarom aten we dat niet thuis."

Als Proximity Manager draagt Jean-Philippe meerdere petjes. "Ik omkader een veertigtal medewerkers en volgde daarom ook de opleiding "Omgaan met diversiteit in mijn

team". Ik hou me in real time bezig met het beheer van de stelplaats, zorg voor de vervangingen als medewerkers afwezig zijn, voor dienstwissels, verlof om dringende redenen..."

"Bij de MIVB is diversiteit alomtegenwoordig, waarom er dan niet van profiteren? Mijn collega's komen uit Mauritius, Portugal, België, Marokko... En we zijn met velen die houden van koken en lekker eten. Het is onderwerp van gesprek, van tips, van samenzijn." Jean-Philippe heeft een aantal collega's vermeldt doen staan met zijn kennis van de Marokkaanse keuken. "Dat komt doordat ik een tiental dagen ginds bij een familie heb gewoond die me de traditionele gerechten heeft geleerd. Bovendien leefde ik met mijn ouders tot mijn zesde in Afrika. Dat bracht me de openheid bij voor andere culturen. We trokken met een aantal Proximity Managers samen op reis naar Portugal. Ook dat zorgde voor culturele uitwisselingen onder elkaar."

# KALFSRAGOUT OP TRADITIONELE WIJZE

van Jean-Philippe Thill

🍲 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | 🍲 2U KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

1 kg kalfsragout (gesneden in blokjes van 3 tot 4 cm) • 300 g kalfsgehakt • 4 wortelen • 3 stengels preiwit • 200 g Parijse champignons (klein formaat) • 4 kookbultjes rijst van 125 g (18 min) of rijst in bulk • Het sap van een gele citroen • 50 g boter • 50 g bloem • 3 blokjes vleesbouillon • 3 eetlepels olijfolie • Peper en zout

## BEREIDING

Breng 1,5 l water aan de kook • Laat in een grote kookpot die geschikt is voor de oven de stukjes kalfsragout kleuren in de olijfolie • Kruid met peper en zout • Giet er vervolgens het kokende water bij en voeg er de 3 blokjes vleesbouillon aan toe • Meng alles door elkaar, breng aan de kook en plaats de pot met deksel in de op 160°C voorverwarmde oven • Laat een uur garen • Maak intussen met het kalfsgehakt balletjes van zowat 30 g en zet die opzij •

Spoel, schil en snij de wortelen in ringetjes van zowat 1,5 cm • Spoel en snij het preiwit in ringetjes van ongeveer 2 cm • Voeg na 1 uur garen de wortelen en vleesbolletjes toe • Laat 20 min garen (nog steeds in de oven) • Voeg na 20 min de prei en Parijse champignons toe • Laat 20 min garen (nog steeds in de oven) • Haal na 20 min de pot uit de oven en verlaag de temperatuur tot 140°C • Giet de ingrediënten af en bewaar het kookvocht • Zet de pot voor de bereiding van de saus op de kookplaat op een zacht vuurtje • Laat er de boter in smelten • Zodra de boter is gesmolten, voeg je er de bloem aan toe • Meng met de garde om een witte roux te bekomen • Giet beetje bij beetje het kookvocht bij die roux zodat je ongeveer 1 liter niet al te vloeibare saus bekomt • Doe er naar smaak citroen bij • Controleer de kruiding en voeg er naar smaak nog peper en zout aan toe • Giet alle ingrediënten bij de saus en zet de pot met gesloten deksel 20 min in de oven • Voor het koken van de rijst volg je de aanduidingen op de verpakking.





## ANNE CATHERINE LIPNIK

VERANTWOORDELIJKE REKRUTERING & SELECTIE ARBEIDERS | BIJ DE MIVB SINDS 2013

51 jaar | Woont in Louvain-La-Neuve

### "IK BELEEF DAGELIJKS DIVERSITEIT IN MIJN FUNCTIE"

Anne Catherine heeft een Hongaarse vader en een Vlaamse moeder (uit Leuven), werd in België geboren en woont nu in Waals-Brabant. "Sinds mijn veertiende ben ik vegetariër en ik ben al twee jaar veganist. Ik kook zonder eieren, zonder melk, zonder vlees, zonder vis." Anne Catherine maakt onder meer slaatjes met quinoa waar ze naar smaak peulgewassen aan toevoegt (linzen, kikkererwten...). Op het menu staan ook regelmatig fallafels en andere veganistische burgers, gevulde courgettes of champignons, met gegrilde tofu of seitan.

Haar lievelingsgerecht zijn lenterolletjes. "Daarom heb ik ervoor gekozen die klaar te maken voor de wedstrijd. Het is een heel praktisch gerecht. En het is ook zeer compleet. Je kunt het uit het vuistje eten. Vork en mes zijn overbodig. Je kunt ze vullen met wat je maar wilt, wat

je in je koelkast vindt: wortelen, komkommers en vooral ook allerlei soorten kruiden, dat zorgt voor extra frisheid. Het is echt een ideaal gerecht voor 's middags. Een leuk tussendoortje voor op het werk."

Anne Catherine houdt zich bezig met de rekrutering en selectie van arbeidersprofielen. "Dat wil zeggen met de aanwerving van alle bestuurders, zowel voor bus, tram als metro, het preventie- en veiligheids-personeel (patrouilleurs, multimodale medewerkers) en het onderhoudspersoneel. Daarvoor hield ik me al bezig met rekrutering en outsourcing, en toen er een vacature kwam, werd ik aangeworven."

Volgens Anne Catherine past het thema diversiteit perfect bij de MIVB. "Ik beleef dagelijks diversiteit in mijn functie. In mijn job ontmoet ik alle profielen, leeftijden, opleidingen, origines. Al zou het een verrijking zijn mochten er meer vrouwen zijn."



# VEGANISTISCHE LENTEROLLETJES

van Anne Catherine Lipnik

🍴 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 1U BEREIDING | 🍲 1' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

16 rijstvellen (1 vel/rolletje) • 1 zakje rijstvermicelli • Groenten: wortelen, sojascheuten, komkommer, babymais, rode paprika's, sla • Tofu • Muntblaadjes, koriander, verse gember • Sojasaus • Ahornstroop • Naar smaak: nemsaus



## BEREIDING

Zet alle ingrediënten klaar zodat je ze binnen handbereik hebt: snij de wortelen in fijne reepjes • Snij de komkommer in fijne reepjes en verwijder het middendeel • Snij de rode paprika's in kleine reepje • Spoel de sla schoon en behoud de grote bladeren • Spoel de sojascheuten en de babymais grondig • Hak de munt, koriander en gember fijn.

Bereid de tofu: Laat gedurende 1 uur marineren in twee eetlepels sojasaus

voor marinades (Yakitori-saus, kikkoman yakitori) + ahornstroop + fijngesneden gember • Bak de repen tofu kort in de pan.

Bereid de vermicelli: Giet ze in kokend water en haal ze er snel weer uit • Meteen afspoelen onder koud water.

Haal de rijstvellen door koud water, verdeel over elk vel een reep tofu, een blad sla en de andere ingrediënten + munt, koriander en gember, en rol op • Dien op met sojasaus, nemsaus,...





## YOUSSEF FAROUJI-TOUATI

ELEKTRONICUS BUS (KLEIN EILAND) | BIJ DE MIVB SINDS 2001

47 jaar | Woont in Tubeke

### "IK LEERDE MIJN COLLEGA'S DE INDISCHE KEUKEN ONTDEKKEN"

"Koken is mijn passie", zegt Youssef enthousiast. Een passie die hij erfde van zijn ouders. "Ik ben geboren in België maar mijn ouders zijn afkomstig uit Fez, de culinaire hoofdstad van Marokko. Mijn vader is kok. En toen ik klein was, keek ik toe hoe mijn moeder gebakjes maakte. Ze leerde jongehuwden koken. Ook mijn vrouw leerde overigens bij haar koken." Hoewel Youssef thuis het fornuis aan zijn vrouw heeft afgestaan, neemt hij het terug over wanneer hij een nieuw recept wil uitproberen. "Ik hou enorm van de Indische keuken. Ik maak tandoori's klaar en onlangs leerde ik ook biryani koken."

Zijn lievelingsschotel? "Tajine van kip met gekonfijt fruit", antwoordt hij zonder aarzelen. Maar het is de Aziatische keuken die voor deze wedstrijd de eer krijgt. "Ik ging er van uit dat mijn collega's recepten met

couscous of tajines zouden presenteren, dus koos ik voor een Chinees gerecht. Ik dacht dat dit, voor mijn collega-bestuurders, een goede schotel zou zijn om mee te nemen naar hun werkplek en op te warmen in de microgolfoven." Youssef ontdekte dit recept tijdens een van zijn ontmoetingen met zijn neef die in Shanghai woont. "Op mijn reizen heb ik de gewoonte om me te informeren over de gerechten die ik eet zodat ik ze bij thuiskomst zelf kan bereiden en kan laten proeven aan mensen in mijn omgeving."

Als electronicus houdt Youssef zich bezig met de elektronica aan boord van de bussen in de stelplaats Klein Eiland. Hoe hij diversiteit ervaart? "Toen ik bij de MIVB startte, voelde ik in bepaalde werkplaatsen soms een zeker wantrouwen tussen oude en nieuwe werknemers. Maar hier in Klein Eiland is er geen probleem. Op Sint-Elooi gebeurt het wel eens dat hij voor zijn collega's kookt. Ik heb hen de Indische keuken leren kennen. En sedertdien zijn we al meermaals samen gaan eten in een Indisch restaurant. Dat is tof!"

# GEBAKKEN NOEDELS MET GROENTEN EN KIP

van Youssef Farouji-Touati

🍴 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 15' BEREIDING | 🍲 20' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

24 cl woksaus met sesam •  
¾ rode paprika • ¾ groene  
paprika • ¾ gele paprika • 150 g  
broccoli • 10 cl arachideolie •  
2 grote uien • 1,5 eetl. mosselsaus  
• 1/3 witte kool • 3 eetlepels  
sojasaus • 15 cl water •  
4 wortelen • 200 g graannoedels  
• 120 g sojascheuten • 2 eetlepels  
pindaboter • 1/2 bakje champignons  
• 1 koffielepel zout • 4 eetlepels  
gebakken ui • 1 kipfilet • 40 g  
cashewnoten (naar smaak) • 40 g  
gegrilde amandelen (naar smaak)  
• 4 kwarteleieren • 4 stukjes tofu  
(naar smaak)

## BEREIDING

Schil de uien, snij ze grof en karameliseer ze • Behoud de olie om het vlees in te bakken • Maak de kip schoon en snij ze in reepjes • Leg de kip na het bakken in een recipiënt • Snij de paprika's in reepjes, snij de wortelen in blokjes en de kool, champignons en tofu fijn • Breng gezouten water aan de kook voor de noedels • Verwarm olie in de wok en voeg er alle groenten en de tofu aan toe • Giet 15 cl water in de wok, de sojasaus, sesamsaus, mosselsaus en de pindaboter en laat ze sauteren op hoog vuur terwijl je blijft roeren • Voeg er na 5 min het vlees, de uien, de sojascheuten en de noedels bij en laat nog 5 min sauteren • Doe de gebakken ui, de cashewnoten, de kwarteleieren en de amandelen bovenop de noedels • Dien meteen op terwijl de noedels nog goed warm zijn.





## INGE ENGELS

OPERATIONEEL EN LOGISTIEK ASSISTENTE - KUREGEM | BIJ DE MIVB SINDS 2001

35 jaar | Woont in Walshoutem

### "IK WERK IN EEN MANNENWERELD EN DAT IS HEEL LEUK"

Ken je moussaka? Wel, Inge tovert deze beroemde schotel om tot Bousbaka! "Puur toeval. Thuis ben ik diegene die kookt en daar is mijn man zeer blij om. Ik vind het ontspannend. Ik probeer graag iets nieuws uit, zonder recept.

Op een dag hoorde mijn man dat vrienden lovend waren over een moussaka die ze in een Grieks restaurant aten. Hij nodigde hen plotsklaps bij ons uit, zeggende dat zijn vrouw dat vast beter kon! Thuisgekomen vertelde hij mij dat we moussaka zouden eten. Dat had ik nog nooit klaargemaakt. Ik bekeek het recept en zette het naar mijn hand. Aangezien ik geen lamsgehakt had, verving ik dat door gemengd runds-varkensgehakt. Ik voegde kaas toe. Voor de rest is het hetzelfde: tomaten en aubergines. En zo was de Bousbaka geboren!"

Maar het favoriete gerecht van Inge is macaroni met hesp en kaassaus. "Ik hou van pasta."

Inge begon haar loopbaan bij de MIVB in de verkoopagentschappen (de huidige BOOTIK). Tegenwoordig werkt ze in de werkplaats van Kuregem, een eerder mannelijke omgeving. "Ik hou mij bezig met de administratieve kant van de werkplanning voor de trams, een gedeelte van het personeelsbeheer en de algemene administratie." Al 7 jaar zijn haar collega's hoofdzakelijk mannen. "Toch heb ik drie vrouwelijke collega's. Met hen kan ik typische vrouwengesprekken voeren. Maar ik vind mijn mannelijke collega's heel sympathiek. Ik zou mij niet kunnen inbeelden elders te moeten werken. Ik beleef de diversiteit uitstekend. Het is aangenaam, echt zeer tof."

# BOUSSAKA (BELGISCHE MOUSSAKA)

van Inge Engels



🍽️ HOOFDGERECHT | ✂️ 6 PERSONEN | ⌚ 1U30 TOT 2U BEREIDING | 🍲 45' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

500 g aardappelen • 500 g rundsvarkensgehakt • 5 tomaten • 2 aubergines • 1 zakje gemalen kaas • 1 grote ui • Olijfolie • 500 ml melk • Boter • Bloem • 1 blikje tomatenconcentraat • 2 teentjes look • Peper en zout • Paprikapoeder • Kaneelpoeder • Nootmuskaat

## BEREIDING

Snij de aubergines in de lengte in plakjes van ongeveer een halve centimeter • Leg ze open op keukenpapier en bestrooi ze met zout zodat het vocht eruit komt • Laat 30 min. rusten • Dep het vocht en zout van de aubergines • Doe een scheutje olijfolie in een wokpan of een andere diepe pan • Verwarm op de hoogste stand • Als de olie heet is, bak dan de plakjes aubergines aan beide kanten tot ze mooi bruin zijn • Leg de plakjes na het bakken op keukenpapier zodat de overtollige olie wordt geabsorbeerd • Snij de aardappelen in schijfjes en bak ze in dezelfde pan in olijfolie tot ze glazig zijn • Fruit de ui en look in olijfolie

in dezelfde pan • Voeg het gehakt toe en bak het • Snij de tomaten in blokjes (verwijder de pitjes) en voeg ze bij het gehakt. Voeg het tomatenconcentraat toe zodra de tomaten beginnen te smelten • Breng op smaak met paprika, peper, zout en kaneel • Laat alles 1 uur sudderen • Maak ondertussen een dikke witte saus • Laat daarvoor de boter smelten en voeg bloem toe om de roux te maken • Voeg de 500 ml melk toe en laat zachtjes indikken • Kruid de saus naar smaak met peper, zout en nootmuskaat • Leg de aardappelschijfjes onderaan in een ovenschotel • Hier bovenop komen de plakjes aubergine, gevolgd door een laag gehaktmengsel • Giet daarover de witte saus • Eindig met de gemalen kaas • Zet de schotel in een voorverwarmde oven van 220°C gedurende ongeveer 45 min • Controleer al na 35 min. of de aardappelen gaar zijn door er met een vork in te prikken • Als er geen weerstand meer is, is de schotel klaar.





## JACQUELINE VERLINDEN

SOCIAL RELATIONS ASSISTANT - HR | BIJ DE MIVB SINDS 2013

56 jaar | Woont in Waterloo

### "EEN BEDRIJF MET EEN MENSELIJK GELAAT"

"Ik ben afkomstig uit Nederland maar groeide op in België. Mijn moeder was Luikse, wat verklaart waarom ik tweetalig ben, temeer omdat ik altijd schoolliep in het Frans. Mijn vader was een Nederlander uit Indonesië, wat indertijd Nederlands Indië werd genoemd. Kort nadat de onafhankelijkheid er was uitgeroepen, besloot mijn familie om Indonesië te verlaten en in Nederland te komen wonen. Dat was in 1948. Wat een cultuurschok! Maar trouw aan de traditie kwamen mijn familie en vrienden regelmatig bijeen bij mijn grootouders. We waren soms wel met dertig en mijn grootmoeder stond dan soms twee dagen te koken. Uit die periode heb ik mijn gevoel voor gastvrijheid behouden. Mijn vriend is van Marokkaanse komaf en we vinden het zeer leuk als er altijd volk in huis is. Zelfs al worden we beiden sterk in beslag genomen door onze job."

Ikan Pepesanan Nasi Kuning, het recept van Jacqueline, roept de smaak op van haar herinneringen aan haar kindertijd. "Het is een van mijn geliefkoosde gerechten als onderdeel van een Indonesische rijsttafel. Ik waag mij er soms aan als ik vrienden over de vloer krijg. Het is een feestmaal. De visfilets, oorspronkelijk gekookt op kolen, gewikkeld in een bananenblad, worden overheerlijk opgediend met rijst die werd gekookt in een mengeling van kokosmelk, kurkuma en citroenblad. Thuis bereiden we ook veel groenteschotels uit het Midden-Oosten, vergezeld van hummus. We staan sterk open voor alle culturen en alle culinaire tradities."

Jacqueline werd aanvankelijk als vertaalster aangeworven met een tijdelijk contract van zes maanden en werkt nu op de afdeling Social Relations & Well-Being. In diversiteit zijn Jacqueline en haar man, een sociaal werker, persoonlijk geïnteresseerd. "Op dat vlak was dit kookboek een heel fraai initiatief. Het is opmerkelijk dat de MIVB ondanks haar omvang als bedrijf toch een menselijk gelaat heeft weten te behouden."

# BANANENBLADEREN GEVULD MET MAKREELFILETS EN GELE RIJST

van Jacqueline Verlinden

🍳 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | 🕒 30' KOOKTIJD (+20' VOOR DE RIJST)

## INGREDIËNTEN

8 makreelfilets • 4 bananenbladeren  
• 4 teentjes look • 6 sjalotten •  
3 macadamianoten • 6 rode  
paprika's • 3 groene paprika's •  
6 citroenbladen + laurierbladen •  
Galanga • Citronella, kurkuma,  
gember • Suiker • Pandanbladeren •  
Kokosmelk • Rijst • Stokjes  
of spiesjes



## BEREIDING

Maak de makreel schoon, of  
- makkelijker - opteer voor  
ingevroren filets, ontdooi ze, spoel  
en droeg ze • Bereid de vulling •  
Hak de sjalotten, look en paprika's  
fijn (nadat je er de pitjes uit hebt  
verwijderd) • Meng dit alles met de  
macadamianoten • Kruid met peper  
en zout • Voeg de gember, galanga  
en fijngehakte kurkuma toe • Indien  
nodig doe je alles samen in de mixer  
om een smeuge pasta te bekomen •  
• Schik de makreelfilets per twee op  
de bananenbladeren met de vulling •  
Verdeel de blaadjes citroen en laurier  
over de vier "pakketjes" en sluit ze •  
Hou ze samen met stokjes of spiesjes  
• Laat ongeveer 30 min stomen of  
bakken ze in de oven • Dien op met  
gele rijst.





## JEAN VAN ASSCHE

MATERIAALBEHEERDER IN DE TRAMSTELPLAATSEN | BIJ DE MIVB SINDS 2014

59 jaar | Woont in Schaarbeek

### "EEN VERRIJKING OP MENSELIJK VLAK"

Jean is een "groentje" bij de MIVB: hij kwam in dienst in 2014, na een carrière in de privésector (ontziltling van zeewater en waterzuiveringsstations). Hij werkte ook vijf jaar lang in Parijs. "Ik had zin in een nieuwe uitdaging, maar wou ook opdrachten op het terrein behouden. Ik kreeg een kans aangereikt en heb die gegrepen." Hoewel hij werkt vanuit Haren, heeft Jean dagelijks contact met de chefs van de stelplaatsen, de brigadiers, de technici... "Diversiteit beleef ik elke dag. Het is een verrijking op menselijk vlak. Je leert andere mensen kennen. Soms moet je de zaken eens anders benaderen dan je gewend bent. Dat is boeiend."

Hoewel Jean in de keuken een liefhebber is van de klassieke stoofpotjes, schrikt hij er niet voor terug om nieuwe dingen uit te proberen. "Ik pas gerechten aan mijn smaak aan. Zo schrap ik wel eens een ingrediënt of voeg er eentje aan toe."

Met zijn "Délices des îles" wist de kok ons te verbazen. "Het is een gratin met banaan. Het recept dateert van 1960. Mijn ouders hadden dit gegeten in een "chic" restaurant in Parijs. Terug thuis heeft mijn moeder dit ook gemaakt. Maar aangezien ik geen liefhebber was van witloof en selder, heeft ze die vervangen door banaan besmeerd met mosterd en opgerold in een sneetje hesp, overgoten met een bechamelsaus."

Jean werd omringd door vier zussen en is van kindsbeen af gewend om mee te helpen in de keuken. En vandaag is hij de chef-kok in huis. "Mijn vrouw helpt me als keukenhulp. Wanneer ik kook, wast zij af. We hebben elk onze gerechten en helpen elkaar. Mijn drie dochters hebben de fakkel overgenomen. Ze koken ook graag en mijn jongste dochter maakt op haar beurt mijn bananengratin klaar."



# GEGRATINEERD GENOEGEN

van Jean Van Assche

👨‍🍳 VOORGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 10 TOT 15' BEREIDING | 🕒 20' KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

4 gele bananen met vast vlees •  
4 grote sneden roze hesp • Pikante  
mosterd • 200 g geraspte kaas

## BEREIDING

Besmeer de snee hesp rijkelijk met mosterd • Rol de banaan in de snee hesp • Leg de vier bananenrolletjes in een ovenschotel • Overgiet met de bechamelsaus (zelfgemaakt, uit een zakje of uit brik) • Bedek met geraspte kaas • Plaats 20 tot 30 min in een oven op 200°C om een mooi korstje te bekommen! • Dien op met een stukje stokbrood, bruin brood of frieten.





## LAURA SYLVIA HERMAN

NETSTUDIES BINNEN SALES, MARKETING & NETWORK | BIJ DE MIVB SINDS 2016

27 jaar | Woont in Vorst

### "DE MENSEN AANVAARDEN ELKAAR. ER HEERST HIER EEN ZEER OPEN SFEER"

Laura Sylvia groeide op in de regio Parijs bij een Franse moeder en een Amerikaanse vader. "Ik bracht vaak een deel van het jaar in de Verenigde Staten door, maar leefde vooral in Frankrijk." Het jonge meisje ontdekte Brussel tijdens haar studies. "Ik vond het hier geweldig en ben gebleven. Ik had al gewerkt in de sector van het openbaar vervoer in Frankrijk. Wat me opvalt bij de MIVB is de zeer goede sfeer die er heerst. Het profiel, het beroep, de studies, de grootte, de huidskleur maken allemaal weinig uit: de mensen aanvaarden elkaar. Ik kan hier door een stelplaats stappen en Vlaams horen, Spaans, Roemeens, Frans, Arabisch... en dat wordt allemaal door elkaar gesproken. Er heerst hier een zeer open sfeer."

Voor Laura is koken een familieverhaal. "Mijn ouders houden van koken. Voor familiefeesten of op vakantie koken we overdag samen. Dat maakt deel uit van

onze traditie. Het is de gelegenheid om samen tijd door te brengen. En nu doen wij hetzelfde met een groep vrienden. Er wordt heel wat geëxperimenteerd, uitgewisseld en veranderd om ons aan te passen aan de smaken en beperkingen van de anderen." Een beetje zoals op het werk, waar ze jongleert tussen de vragen van de business units, de exploitatievoorwaarden, het budget, de dienstregelingen, de planning...

Het lievelingsgerecht van Laura Sylvia? "Ik hou van vele smaken en zou niet weten wat te kiezen. Laten we zeggen het type slaatjes dat je 's zomers maakt, met allerlei fruit en groenten, met de granen en de kruiden die je vindt in de tuin en een geïmproviseerd sausje." Haar recept werd in dezelfde geest uitgedacht. "We hebben het twee winters geleden gemaakt voor de feestdagen. Omdat de basis ervan bestaat uit lokale en seizoensgebonden ingrediënten. En omdat ze voor het grijpen lagen! Het kende sedertdien al veel succes. Het werd vaak gedeeld onder vrienden en de gedachte het nu met nog anderen te kunnen delen bevalt me wel."

# BUTTERNUTPOMPOEN GEVULD MET WINTERGROENTEN, KORIANDER EN KOKOS (VEGAN)

van Laura Sylvia Herman

👤 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 45' BEREIDING | 🕒 30' (+15') KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

2 kleine butternutpompoeien (500-700 g) • 2 grote wortelen • 2 pastinaken • 1 grote ui • 3 teentjes look • 1 bundel verse koriander • 100 g tarwe (of griesmeel of rijst, naar eigen smaak) • 20 cl kokosnootcrème • 10 cl paneermeel • Gemoute gist • Olijfolie • Zout, peper, komijn • Optioneel: gemberpoeder, agavesiroop

## BEREIDING

Warm de oven voor op 200°C (180°C convectieoven) • Spoel de pompoeien en snij ze middendoor in de lengte • Verwijder de pitten en vezelige stukken • [VERVOLG >](#)



# BUTTERNUTPOMPOEN GEVULD MET WINTERGROENTEN, KORIANDER EN KOKOS (VERVOLG)



Overgiet met olijfolie, plaats ze in een grote schotel (met het vruchtvlees naar boven) en laat 20 tot 30 min braden tot het vlees zacht is en het oppervlak lichtjes gebruid • Haal uit de oven en laat ademen • Breng ondertussen de tarwe aan de kook • Hak de uien, look en koriander fijn • Snij de wortelen en pastinaak in blokjes • Hol het binnenste van de butternuts uit met een lepel maar behoud minimum twee vingers dikte aan vruchtvlees rond de schil • Bewaar het verwijderde vruchtvlees • Laat de uien bruinen in een pot en voeg er de wortelen en pastinaak aan toe • Verlaag de temperatuur van het kookvuur wanneer de groenten gaar zijn en doe er de fijngehakte look

en het vruchtvlees van de pompoen aan toe • Verwarm tot de look bruin kleurt • Zet het vuur uit en laat rusten • Meng de tarwe, de groenten, de kokosnootcrème (goed schudden voor gebruik), 1 lepel olijfolie en het paneermeel in een grote kom. De vulling moet goed kleverig zijn • Indien dit niet het geval is, voeg er dan paneermeel aan toe • Als de vulling te stevig is, voeg er dan nog wat vocht van de groenten aan toe. Optioneel: voeg er in dit stadium 2 eetlepels agavesiroop aan toe om een zoet-zout-effect te bekomen • Doe er de helft van de fijngehakte koriander bij • Kruid genereus met zout, peper en komijn • Optioneel: voeg er in dit stadium 7 lepels gemberpoeder aan toe • Vul de halve pompoenen door kleine bergjes te maken • Bestrooi met gemoute gist om een kaassmaak te bekomen. Plaats gedurende 15 min in de oven • Laat lichtjes afkoelen en bedek het geheel met de rest van de koriander bij het opdienen. (Kan ook koud worden gegeten, met een scheutje citroensap om het wat pikanter te maken.)





## LAURENT GOSUIN

LOGISTIC ASSET MANAGER - INFORMATION SYSTEMS | BIJ DE MIVB SINDS 2014  
40 jaar | Woont in Oudergem

### "VOOR MIJ IS DIVERSITEIT iets heel natuurlijks!"

De Brusselaar Laurent is wat men noemt een echte smulpaap. "Ik eet graag maar kook niet noodzakelijk elke dag. Ik heb niet echt een culinaire traditie. Ik kan zowel de Belgische keuken smaken als meer exotische schotels. Vooral de Italiaanse keuken en die van Zuidoost-Azië." Een lievelingsgerecht heeft hij niet, en als hij ervoor koos om tartiflette te maken, is dit wellicht evenzeer omwille van de gemoedelijke sfeer die bij het verorberen gepaard gaat als voor de geuren die ze verspreidt. "Dit gerecht is gebaseerd op iets wat ik vond op het internet en me doet denken aan wintersport. Ik maak het al sedert vele jaren wanneer we met vrienden naar de bergen op reis gaan. Het is intussen een traditie geworden." Een traditie die hij ook verderzet in zijn handbalclub in Kraainem. "Ik ben er vrijwilliger en maak er al vele jaren tartiflette voor meer dan zestig mensen!"

Laurent leerde de MIVB eerst van buiten uit kennen, als SAP-consultant. "Ik leerde het bedrijf kennen en solliciteerde toen er een interne vacature was. Ik hou me nu bezig met de logistieke aspecten van onze computeruitrusting, in hoofdzaak met de elektronische uitrusting aan boord van onze bussen en trams."

Hoe hij diversiteit ervaart? "Als iets zeer positiefs. Ik ben geboren en getogen in Brussel. Ik heb zeer veel gereisd, zowel voor mijn job als voor vakanties. Ik woonde ook twee jaar in het zuiden van de Verenigde Staten. Voor mij is diversiteit iets natuurlijks en dus voel ik me als een vis in het water bij de MIVB!"

# TARTIFLETTE

van Laurent Gosuin



🍴 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | 🕒 20' (+20') KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

400 g gezouten spekblokjes •  
1,2 kg aardappelen • 2 uien • 600 g  
reblochon (anderhalve) • 20 cl witte  
wijn • Zwarte peper



## BEREIDING

Schil de aardappelen en snij ze in dikke schijven (3-4 cm) • Kook ze in water (ze moeten nog vast zijn) • Snij de uien fijn • Bak in een grote pan het spek aan met de uien • Kruid met peper • Voeg vervolgens de gekookte aardappelen en witte wijn toe • Laat al roerend sudderen tot het geheel aandikt • Kruid met peper • Verwarm de oven voor op 180°C • Schraap over de reblochons met het lemmet van een mes om eventuele stempels te verwijderen • Snij de reblochons in twee vanaf de snede, in lengterichting • Giet de inhoud van de pan in een ovenschotel en bedek met de reblochon, met de korst naar boven gericht • Bak 20 min op 180°C • De korst moet echt goudbruin zijn • Dien op met een groene sla.





## MIREILLE FORTIN

BEHEERDER VAN SCHADEDOSSIERS - GESCHILLEN | BIJ DE MIVB SINDS 2016

49 jaar | Woont in Overijse

### "MEER INITIATIEVEN OM ELKAAR TE LEREN KENNEN"

"Ik ben Belg van origine en mijn familie is het al generaties lang, want de oudste sporen van de Fortins gaan terug tot 1623! Ik ben geboren in Brussel. Mijn Brusselse grootmoeder hield zich veel met mij bezig en leerde me wafels bakken en chocolademousse en taarten maken. Mijn moeder was Nederlandstalig en gaf me haar eigen recepten door voor bijvoorbeeld stoofvlees op zijn Vlaams, waterzooi en konijn. En een Spaanse tante leerde me de geheimen van paella en kip met olijven."

Mireille likkebaardt bij een parel van de Belgische gastronomie: mosselen met friet. Ze koos er evenwel voor om haar recept voor stoemp met ons te delen, die andere klassieker van de Brusselse keuken. "Het is een herinnering aan mijn kindertijd", vertelt ze. "Als kind at ik niet graag groenten. Om me ze te laten opeten mengde mijn moeder die met aardappelen. Broccoli, spinazie, alles ging in de puree! En het werkte: vandaag hou ik

van groenten." Voor een goed gelukte stoemp heeft Mireille een geheim. "Om hem smeugig te houden, moet je niet alle kookvocht van de aardappelen en wortelen laten wegglekken. Je moet er ook kruiden aan toevoegen: tijm en laurier voor stoemp met wortelen, nootmuskaat voor stoemp met spinazie of spruiten."

Mireille verzorgt ook graag de presentatie van haar schotels in functie van de genodigden. "Wanneer er kinderen aan tafel zitten, maak ik een kleine vulkaan en giet ik er in het midden vleessaus over. Het is appetijtelijker, het geeft goesting om er je vork in te stekken."

Voor ze bij de MIVB kwam, werkte Mireille in de verzekeringssector. "Bij de MIVB volg ik op de dienst Geschillen nog steeds schadedossiers op: ongevallen, aanrijdingen, valpartijen. Ik werk nog maar sedert kort voor de MIVB en ik vind dat er meer initiatieven zouden moeten komen om ervoor te zorgen dat medewerkers van diverse horizons elkaar beter leren kennen."

# STOEMP MET WORTELEN EN SPEK

van Mireille Fortin



🍴 HOOFDGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 15' BEREIDING | 🕒 20' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

1 kg wortelen • 1 kg bloemige aardappelen • 4 sneden spek van ½ cm dik • 3 takjes tijm (vers gesneden) • 4 laurierblaadjes • 1 ui • Zwarte peper (vers gemalen) • Zout



## BEREIDING

Was en schil alle groenten • Snij de wortelen in ringetjes en de aardappelen in stukjes • Snij de ui grof • Doe de gesneden groenten in een pot • Voeg laurier, tijm en wat zout toe • Bedek de groenten met water • Laat 25 min koken en controleer of de wortelen gaar zijn • Laat uitlekken en haal ze door de passe-vite • Breng op smaak (peper + zout) • Bak het spek in een pan met antikleeflaag en dien op.







## PETER MORTIER

LEARNING PARTNER BIJ DE MIVB ACADEMY | BIJ DE MIVB SINDS 2008

46 jaar | Woont in Aalst

### "VOOR MIJ IS DE CULTURELE SMELTKROES IETS NATUURLIJKS"

"Mijn eetgewoonten vloeien voort uit mijn opvoeding. Noch mijn mama, noch mijn papa waren grote koks. Maar we aten dagelijks vers: vlees, groenten en koolhydraten. Daarom durf ik me ook niet te wagen aan al te verfijnde bereidingen." Meteen de reden waarom Peter koos om een uithangbord van de Belgische gastronomie te bereiden: tomaat-garnaal. "Het is niet ingewikkeld. Het is vers en het is Belgisch. Het is een schotel die alle culturen weten te smaken. Ik heb besloten frieten te vermijden. Ik serveer mijn tomaat-garnaal met volkorenbrood."

De mayonaise is huisbereid. "Ik had een pot biologische mayonaise gekocht, maar mijn vrouw vond dat ik al zo weinig voorbereidingswerk had dat ik mijn saus wel zelf kon maken! Ik heb een videofilmje van Piet Huysentruyt bekeken op

het internet: "SOS Piet", een bekend kookprogramma op de Vlaamse televisie. Ik heb wat geoefend en nu beheers ik de techniek tot in de puntjes!! Het is gemakkelijk."

Een vader uit Roeselare, een moeder uit Gent en een kindertijd doordrongen van multiculturaliteit in Schaarbeek. "In mijn straat woonden Marokkanen, Vlamingen, Kosovaren, mensen uit de Ardennen,... Voor mij is die smeltkroes iets heel natuurlijk. Bij de MIVB stel ik opleidingsmodules voor die stroken met de uitdagingen en noden van de diverse departementen en zoek ik zulke opleidingen op de markt. Nooit had ik problemen in mijn contacten met collega's. Ik merk dat er steeds minder Nederlandstaligen zijn bij de MIVB. Dat is niet de fout van het bedrijf. Zo is het in alle sectoren: door het negatieve imago van Brussel? Ik tracht dingen te veranderen. Ik maak publiciteit voor Brussel. Er valt zo veel te ontdekken in de wonderlijke wereld van de MIVB!"

# TOMAAT-GARNAAL MET FRIETJES

van Peter Mortier

🍴 HOOFDGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 20' BEREIDING

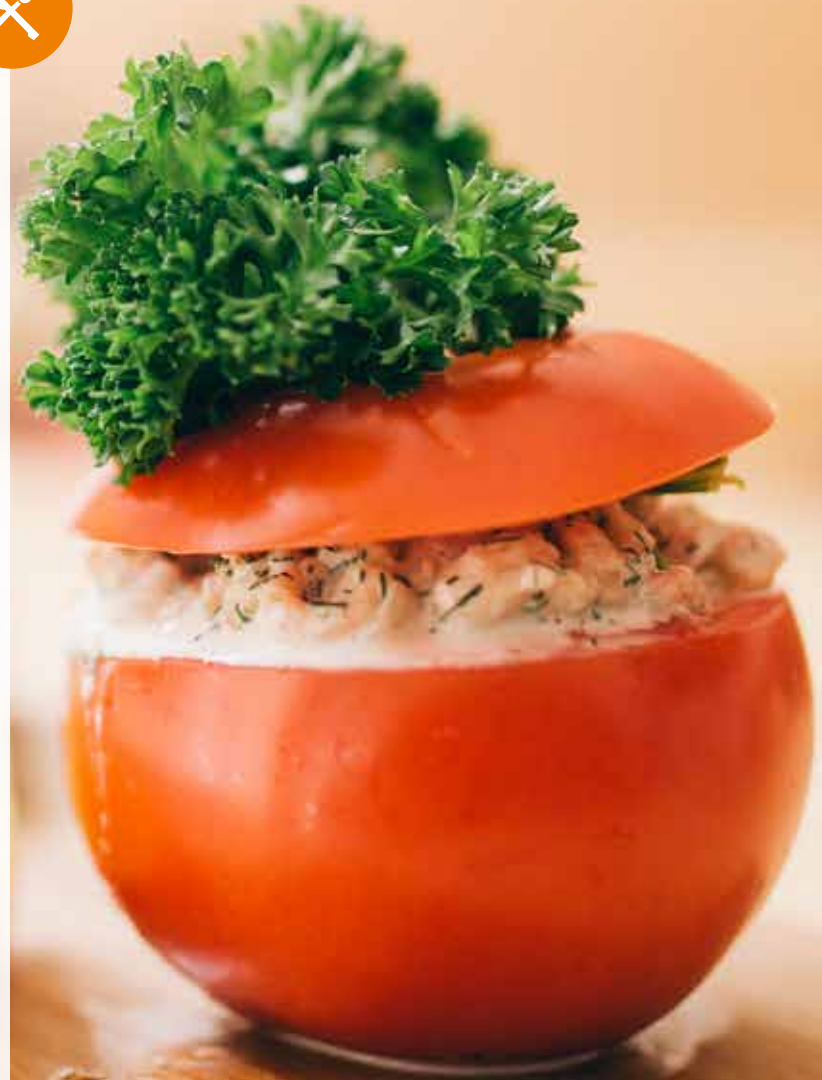
## INGREDIËNTEN

500 g grijze garnalen • 4 tomaten •  
Mayonaise • Dille • 1 à 2 sjalotten •  
Zwarte peper en zout



## BEREIDING

Doe de gepelde garnalen in een mengkom, samen met het vocht van de garnalen • Voeg citroensap toe, fijngesnipperde sjalot en eventueel een snuifje zout • Laat een half uurtje marineren • Breng op smaak met zwarte peper en dille • Voeg de mayonaise toe • Goed mengen • Snijd een hoedje van de tomaat en vul op met de garnalen • Serveer met frietjes of stokbrood.





## PIERLUIGI AZZOLA

TRAMBESTUURDER – STELPLAATS KONINGSLAAN | BIJ DE MIVB SINDS 2015

41 jaar | Woont in Ganshoren

### "VERDRAAGZAAMHEID IS DE ECHTE KRACHT VAN BRUSSEL"

Pierluigi Azzola werd geboren in de Abruzzes, in het hart van Italië. Met emotie en een zonovergoten stem vertelt hij over zijn geboortestad. "Pescara is een zeer mooie stad aan de kust. Maar er is ginds weinig werk." Pierluigi kwam bij toeval bij de MIVB terecht. "Het is mijn vrouw die me aanspoorde om mijn kans te wagen. Ik ben een vreemdeling, geboren in het buitenland, maar de MIVB stelde vertrouwen in mij. Binnen de MIVB heerst een goede sfeer. Het is een bedrijf dat vele mogelijkheden biedt. Ik hou van mijn werk, dat elke dag anders is, vol zeer uiteenlopende ontmoetingen."

Pierluigi houdt van pasta met vongole (venusschelpen), gefrituurde vis en risotto alla pescatora. Thuis is hij de kok. Vooral Italiaanse gerechten, zoals het gerecht dat hij uitkoos om klaar te maken voor de

wedstrijd. "Ik heb het alom bekende Italiaanse pastagerecht aglio, olio e peperoncino aangepast om het nog smakelijker en geuriger te maken. Ik koos dit gerecht omdat het een typisch Italiaans gerecht is maar ook omdat het tegemoetkomt aan ieders smaak. In Italië maken we veel vleesgerechten, vooral varken, maar bij de MIVB zijn er vele nationaliteiten en religies, en ik wou een schotel voor iedereen." Want voor Pierluigi is koken een passie maar ook een moment van gastvrijheid, van samenzijn aan tafel. "Ik heb in de stelplaats al gekookt voor mijn collega's. Een goede maaltijd zorgt voor samenhangigheid."

Voor Pierluigi is diversiteit zeer boeiend en verrijkend. "In Italië liggen de zaken anders. Daar zijn buitenlanders niet zo goed geïntegreerd als hier. Alleszins in de regio waar ik vandaan kom. Verdraagzaamheid is de echte kracht van Brussel. Bij de MIVB zijn er zoveel nationaliteiten, maar we werken allemaal samen."

# KONINGSPASTA

van Pierluigi Azzola



🍴 HOOFDGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 10 TOT 15' BEREIDING | 🍲 20' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

2 theel. kappertjes • 1 klein doosje ansjovis op olijfolie • 12-15 ontpitte zwart olijven • 4-5 teentjes knoflook • Peterselie • Paprika • Parmezaan of Pecorino • Olijfolie • Peper en zout • 400 g spaghetti



## BEREIDING

Spoel een handvol kappertjes • Laat de ansjovis en olijven uitlekken • Hak het pigment, de look, de ansjovis, de kappertjes en de olijven fijn • Zet een kleine hoeveelheid look opzij • Laat alle ingrediënten bakken in een grote hoeveelheid olijfolie op een matig vuur • Kook de pasta • Hak de peterselie fijn • Sauteer de pasta met de saus en een beetje kookwater van de pasta • Voeg de peterselie en de rest van de look toe • Dien op met Parmezaan of Pecorino.





## RAPHAËL THÔNE

TRAMBESTUURDER – STELPLAATS KONINGSLAAN | BIJ DE MIVB SINDS 2013

29 jaar | Woont in Aiseau-Presles

### "IEDEREEN BRENGT ZIJN EIGEN INVALSHOEK AAN"

"Ik ben geboren in Namen, tijdens de Waalse feesten, in een familie van levensgenieters. Dat zegt genoeg! Ik hou van gerechten om van te smullen, gerechten die gastvrijheid uitdrukken." Met een chocolatier-pâtissier als vader had Raphaël een goede leerschool. "Ik ben thuis degene die kookt. Vaak zoet-zoute schotels. Mijn vriendin maakt de desserts." Maar Raphaël schrikt er ook niet voor terug om een of ander recept van de pâtisserie uit te proberen. "Onlangs maakte ik een quatre-quarts op basis van rum, kaneelsuiker en appels. Nogal stevig! Ik hou er ook wel van om verfijndere gerechten samen te stellen, maar ik val steeds terug op een overvloedige keuken."

Zoals zijn gehakt Parmentier met tomatensaus en bruine suiker. Een familierecept dat zeer in de smaak valt in de wintermaanden. "Ik at het al toen ik klein was en mijn ouders

ook toen zij klein waren. Bij ons noemen ze het "spoorweg", maar ik heb nooit kunnen achterhalen waarom. Het blijft een mysterie. Ik voeg bruine suiker toe aan de tomatensaus om de zure smaak tegen te gaan en omdat dit een wat sterkere karamelsmaak oplevert dan met gewone suiker."

Raphaël kwam als trambestuurder voor de MIVB werken. Vandaag verdeelt hij zijn tijd tussen het besturen van trams en zijn taak als dienstdoend stelplaatsassistent. "Ik hou van de twee facetten van mijn werk. Zo wordt het niet saai! Ik hou ook van de diversiteit aan beroepen en ik was verwonderd over de carrièremogelijkheden die er zijn binnen dit bedrijf. In de stelplaats zijn er mensen uit alle windrichtingen. Onlangs verwelkomden we een Canadees als bestuurder. Ik vind dat sympathiek. Het is een rijkdom: iedereen brengt zijn invalshoek aan."

# PARMENTIER-GEHAKT MET TOMATEN EN BRUINE SUIKER

van Raphaël Thône



🍴 HOOFDGERECHT | ✂ 4 TOT 6 PERSONEN | ⌚ 35 TOT 45' BEREIDING | 🍲 30' KOOKTIJD



## BEREIDING

Schil de groenten en snij ze fijn • Doe drie eetlepels olijfolie in een grote kookpot en voeg er de groenten (ui, wortelen, champignons) met de kruiden aan toe • Voeg zodra de groenten gekookt zijn de tomatenpuree en bruine suiker toe • Bak het vlees • Kook de aardappelen om de puree te bereiden • Giet een laag saus in een schotel, bedek die met gehakt en vervolgens met puree • Strooi er paneermeel over en plaats alles gedurende ongeveer 30 min in de oven op 180°C.

## INGREDIËNTEN

4 wortelen • 1 ui • 250 g Parijse champignons • 500 ml tomatenpuree • 1 kruidentuiltje • 800 g bereid gehakt • 100 g bruine suiker • Paprikapoeder • Pilipili • Peper en zout • Tijm • Olijfolie

## VOOR DE PUREE

8 aardappelen • Nootmuskaat • 25 cl melk • Boter





## ROB ROEMERS

**BUSINESS INTELLIGENCE SOLUTIONS MANAGER - TS | BIJ DE MIVB SINDS 2016**  
40 jaar | Woont in Sint-Joost-ten-Node

### "MIJN GERECHT WEERSPIEGELT HET CONCEPT VAN DIVERSITEIT"

Hij komt uit Limburg maar woont sinds 1995 in Brussel. Voor hij bij de MIVB kwam werken, leefde hij vaak in het buitenland. Van kindsbeen eet hij de traditionele Belgische keuken, maar tegenwoordig is zijn smaak eerder kosmopolitisch. "Het is grappig: ik besliste mijn favoriete gerecht, americain met frieten, klaar te maken voor de wedstrijd. Het enige verschil is dat ik het hier serveer met brood in plaats van frieten." Rob koos dit gerecht ook omdat het volgens hem het hele concept van de diversiteit omvat. "Het is een Belgisch recept, een traditie van hier, dat gecombineerd kan worden met een bezoekje aan de Zuidmarkt om er ingrediënten te kopen van marktkramers van verschillende origine."

Aan het gerecht van Rob hangt ook een bijzondere geschiedenis vast: deze van de mayonaise die erbij wordt geserveerd. "Het is mayonaise die met de hand wordt gemaakt. Mijn grootmoeder heeft mij dat geleerd. Vroeger aten wij thuis nooit americain. We genoten er enkel van op restaurant!"

Gedurende 4 jaar werkte Rob voor de MIVB als externe consultant. Een jaar geleden kwam hij vast in dienst. "Mijn ploeg telt 10 personen. We zijn verantwoordelijk voor de informatie- en datavoorziening voor de hele MIVB. We verzamelen eigenlijk de gegevens uit alle systemen en we stellen die beschikbaar zodat er beslissingen mee kunnen worden genomen. De MIVB is een onderneming die diversiteit zeer goed weerspiegelt. Veel van mijn collega's komen uit het buitenland of zijn Belg van een andere origine. Voor mij maakt taal het verschil. Ik ben Nederlandstalig maar spreek vaak Frans met mijn collega's. Dat vind ik best interessant."

# AMÉRICAIN PRÉPARÉ MET GROOTMOEDERS MAYONAISE

van Rob Roemers

🍴 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING

## INGREDIËNTEN

### MAYONAISE OP GROOTMOEDERS WIJZE

4 dl arachideolie • 1 eetl. mosterd • 1 eetl. lauw water • 1 eetl. natuurazijn • 4 eieren • peper en zout

### AMÉRICAIN PRÉPARÉ

1 kg fijn rundergehakt • 4 theel. kappertjes • 2 à 3 augurken, in stukjes gesneden • 1 Turks brood • Rucolasla

### MAYONAISE

Mosterd • Worchestersaus • Tabasco • Peper en Zout • Vuistregel hoeveelheden: ¼ ten opzichte van het vlees. Maar dat hangt allemaal wat af van de kwaliteit van het vlees, best wat proeven

## BEREIDING

### MAYONAISE OP GROOTMOEDERS WIJZE

Doe de eierdooiers in een kom en klop ze los • Azijn, water en mosterd toevoegen en verder loskloppen • Voeg beetje bij beetje (tijdens het kloppen) de olie toe tot de mayonaise bindt • Proef en voeg naar smaak peper en zout toe, eventueel wat extra azijn of water.

### AMÉRICAIN PRÉPARÉ

Doe het gehakt in een kom en meng het met de lepel een beetje los • Voeg met mate mayonaise, mosterd en worchestersaus toe • Meng goed, breng dan op smaak met tabasco en peper en zout • Voeg als laatste de stukjes augurk en de kappertjes toe, zo meng je ze niet kapot • Serveer met een stuk Turks brood en wat rucolasla als garnering.







## SARAH MICHAUX

TECHNISCH-ADMINISTRATIEF ASSISTENTE - INFRASTRUCTURES | BIJ DE MIVB SINDS 2003  
40 jaar | Woont in Gembloux

### "DIVERSITEIT PAST GOED BIJ MIJ"

Sarah maakt pasta's met allerlei sauzen. "Los daarvan ben ik veeleer voor de Franse keuken, terwijl mijn man veeleer voor de wereldkeuken is. Dat zorgt ervoor dat we thuis een mooi culinair palet hebben." Sarah is geboren in Namen uit een Nederlandstalige moeder en een Waalse vader. In zekere zin dus een zuiver Belgisch product.

Haar lievelingsschotel? Deegwaren natuurlijk! Zoals de tortellini met spinazie en mascarpone die ze voor de wedstrijd klaarmaakte. "Dat is ook het lievelingsgerecht van mijn kinderen. We houden veel van pasta. Dat zouden we wel elke dag kunnen eten. In de week is het vaak mijn man die kookt. Wanneer het mijn beurt is, improviseer ik met wat ik in de koelkast en diepvriezer vind. Sedert ik dit recept heb bedacht, vragen mijn kinderen regelmatig naar "de pasta van mama". Het is een familietraditie geworden. En bovendien is het super: mijn kinderen eten met plezier

hun spinazie op." Sarah verzamelt graag recepten die ze uitknipt uit tijdschriften of aantreft op apps als Pinterest of Marmiton, of die haar worden doorgestuurd door vrienden en collega's. "Ik kleef ze in mijn Atoma-receptenboekje zoals ik ze ontvangen heb." Daar vinden we bijvoorbeeld "de couscous van Tante Alice en haar saus met gedroogde druiven", "de quiche zonder deeg van Nancy", "de pesto van mama" of "de crumble met rabarber en amandelpoeder".

Nadat ze bij de MIVB een interim had gedaan, wist Sarah een contract van onbepaalde duur te pakken te krijgen. "Ik hou me vandaag bezig met het administratief en budgettair beheer van het Competentiecentrum Signalisatie. Deze wedstrijd bood mij de kans om collega's te ontmoeten die ik weinig of zelfs helemaal niet kende, en dit tijdens een gemoedelijk moment rondom een thema - koken - dat me sterk bevalt. De MIVB is een aangenaam bedrijf dat prat gaat op zijn diversiteit en dat past zeer goed bij mij."

# TORTELLINI MET SPINAZIE EN MASCARPONE

van Sarah Michaux



🍽️ HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ 40' BEREIDING | 🕒 25' KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

Ingrediënten (voor 4 personen) • 1 kg diepgevroren spinazie • 250 g mascarpone • 250 g Serrano- of Bayonneham • 100 g pijnboompitten • 500 g verse tortellini gevuld met rauwe ham • 400 ml room • Olijfolie • Peper en zout • 3 teentjes look • 1 blok Parmezaan of Grana Padano van 200 g • Maïzena "roux minute" indien nodig

## BEREIDING

Verbrokkel de ham op een ovenrooster dat met bakpapier is bedekt en plaats gedurende 20 min in de oven zodat de ham knapperig wordt • Bruin de pijnboompitten in een pan met antikleeflaag • Zet de pijnboompitten en de ham in 2 aparte recipiënten opzij • Rasp schilfers Parmezaan en zet ze opzij • Fruit intussen in een tweede pot van ongeveer 3 liter de geplette look in olijfolie en voeg er de diepgevroren spinazie aan toe • Kook gedurende 20 tot 30 min en vergewis je ervan dat ze goed "droog" zijn (ze mogen geen vocht meer vrijgeven) • Voeg de mascarpone en 400 ml room toe • Breng op smaak met peper en zout • Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet ze af • Voeg de pasta bij de spinazie • Schik de borden door de pasta met spinazie in het midden te leggen en er de pijnboompitten en de hamchips overheen te strooien.





## SEBASTIANO DI BARI

BRIGADIER BIJ DE METRO | BIJ DE MIVB SINDS 2000

46 jaar | Woont in Nieuwenrode (Kapelle-op-den-Bos)

### "DIVERSITEIT IS EERLIJK GEZEGD SUPER!"

Sebastiano is elektrotechnicus en werkt 's nachts. Hij onderhoudt de metrostellen en zorgt ervoor dat ze klaar staan om de volgende dag op het metronet te worden ingezet. Via zijn twee neven en nonkel, die al voor de MIVB werkten, ging Sebastien hier aan de slag. "Het blijft een familiebedrijf", zo zegt hij.

Sebastiano is afkomstig uit het zuiden van Italië. "Uit Bari, zoals mijn naam", lacht hij.

Zijn culinaire tradities zijn zovergoten. "Ik hou van de mediterrane keuken, met haar vele smaken en geuren. Ik kook elke dag en 90% van wat ik klaarmaak zijn Italiaanse recepten. Af en toe maak ik eens een traditioneel Belgisch gerecht om mijn vrouw te plezieren."

Maar zijn favoriete schotel is Panzerotti. "Dat zijn kleine op houtvuur gebakken flappen gevuld met mozzarella, met tomatensaus.

Dat is overheerlijk!" Voor het kookboek opteerde Sebastiano voor een grote klassieker van de Italiaanse keuken: de aubergine-parmigiana ofwel melanzane alla parmigiana. De uitdrukking verwijst oorspronkelijk naar de manier om de groenten in opeenvolgende laagjes klaar te maken, zoals lasagne, maar de aanwezigheid van kaas dankt de naam van het recept vaak aan de Parmezaanse kaas. "Ik koos dit gerecht omdat het in ieders smaak kan vallen. Het is een vegetarische schotel dus iedereen kan er van eten, ongeacht zijn afkomst. Het is een aloud gerecht uit het zuiden van Italië. Toen werd weinig vlees gegeten maar veel groenten. En er werd ook veel met tomaten gekookt."

De diversiteit bij de MIVB vindt Sebastiano geniaal. "Als die er niet zou zijn, zou ik er simpelweg ook niet zijn! Ik maak deel uit van een buitengewoon team met mensen die van overal komen en we amuseren ons te pletter. Eerlijk: het is super!"

# PARMIGIANA

van Sebastiano Di Bari



🍴 HOOFDGERECHT | ✂ 4 PERSONEN | ⌚ 1H25' BEREIDING | 🍳 30' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

3 aubergines • 800 g tomaten  
in stukjes • 250 g mozzarella •  
2 teentjes look • Geraspte Parmezaan  
• Olijfolie • Peper en zout



## BEREIDING

Snij de aubergines in de lengte in  
dunne sliertjes • Laat ze 20 min  
drogen met grof zout • Laat in een  
kookpot de look bruinen in olijfolie  
• Voeg er de tomatenstukjes, het  
zout en de peper aan toe • Laat 45  
min sudderen op een zacht vuur  
• Snij de mozzarella in blokjes •  
Bruin de aubergines in de pan met  
olijfolie • Schik de aubergines in een  
ovenshotel met de tomatensaus en  
de mozzarellablokjes • Werk af met  
de geraspte Parmezaan • Zet 20 min  
in de oven op 200°C.





## VEERLE SIMONS

PROXIMITY MANAGER - JACQUES BREL | BIJ DE MIVB SINDS 1985

55 jaar | Woont in Denderleeuw

### "DIVERSITEIT IS FANTASTISCH EN OOK... ZEER PRAKTISCH"

"Ik kook zeer graag en vaak. Ik heb niet echt een lievelingsgerecht aangezien ik van verscheidenheid houd. Van jongs af leerde ik alles te proeven en alles te eten. Kikkerbil-letjes, bijvoorbeeld.

Voor een bijzondere gelegenheid maak ik iets klaar waardoor ik aan tafel kan blijven zitten bij de genodigden. "Filosoof" is een eenvoudig gerecht met aardappelen, wortelen en vlees, maar tegelijk overheerlijk. Het is een schotel die iedereen waardeert. En bovendien kan je er restjes vlees in plaats van vers gehakt in verwerken." Dit recept kreeg Veerle van haar vader, die het op zijn beurt erfde van zijn moeder. "Mijn vader vertelde dat er vroeger zoveel restjes in verwerkt werden dat je moest nadenken als een filosoof om te weten wat erin zat..."

De familie komt uit Hamont, vlakbij de Nederlandse grens. "Misschien zijn mijn voorouders Nederlanders? Ik kom uit Limburg en woonde in Hasselt. Met de sluiting van de mijnen in de jaren tachtig was er niet veel werk. Toen besliste ik naar Brussel te verhuizen." Ondanks haar opleiding als verpleegster, sloeg Veerle een andere weg in. Deze van de MIVB, waar ze eerst als trambestuurster begon bij de remise in Elsene. Nu is Veerle Proximity Manager in Brel. "Ik vind de diversiteit bij de MIVB fantastisch. Het gebeurt dat ik iets klaarmaak voor de collega's. Ik let er altijd op dat de schotel dan halal is. En als dat niet zo is, neem ik nog iets anders mee. Soms organiseer ik een uitje en dan zorg ik ervoor dat iedereen er wat aan heeft. Zo gingen we al eens Libanees eten. Niemand hier is Libanees maar iedereen wist het te waarderen. Diversiteit, dat is ook best praktisch: als ik gekonfijte citroen nodig heb voor een tajine, dan vraag ik dat mijn collega's dat meebrengen!"

# FILOSOOF

van Veerle Simons

👤 HOOFDGERECHT | ✂️ 4 PERSONEN | ⌚ ±45' BEREIDING | 🕒 1U TOT 1U30' KOOKTIJD

## INGREDIËNTEN

500 g gehakt (alle soorten gehakt mogelijk: rund, varken, kip, vegetarisch of klein gesneden restjes vlees) • 1 kg wortelen • 1 kg aardappelen • 2 uien • Boter • Geraspte kaas • Paneermeel • Melk • Nootmuskaat • Tijm • Suiker • Peper en zout



## BEREIDING

Bak het gehakt rul met de gesnipperde uien • Kruid met peper, zout en tijm • Schik dit alles in een platte ovenschotel • Schil de wortelen, snijd ze in schijfjes en stoof ze in boter • Voeg ui toe, een beetje suiker, peper en tijm en laat garen met een beetje water • Schik de wortelen op het gehakt • Schil en kook de aardappelen • Pureer ze met peper, zout, muskaatnoot, boter en melk • Schik de aardappelen op de wortelen • Duw goed aan en bedek met een laagje paneermeel en kaas. • Zet 60 tot 90 min. in een heteluchtoven op 180°C en indien gewenst nog even onder de grill om een mooi bruin laagje te verkrijgen.





# NAGERECHTEN









## LOÏC JASPAR

DATA BASE ADMINISTRATOR - IT | BIJ DE MIVB SINDS 2013

39 jaar | Woont in Orp-le-Grand (Orp-Jauche)

### "IK HOU ERVAN OM MENSEN TE ONTMOETEN, ZONDER VOORINGENOMENHEID"

"Ik let zeer goed op wat ik eet: weinig suiker, geen industriële producten maar integendeel zo natuurlijk mogelijk. Ik bereid groenteschotels met een beetje vlees." Is de chocolademoeleux van Loïc de uitzondering die de regel bevestigt? "Het klopt dat dit niet overeenkomt met wat ik doorgaans eet. Ik maak die klaar voor vrienden maar eet er zelf maar zelden van. Het is een recept om te verleiden. Mijn vrouw heeft er overigens niet aan kunnen weerstaan. Het is ook een goede remedie om een trieste vriendin te troosten. Je gezondheid in het oog houden is je eigen pleziertjes onder controle houden en weten hoe je anderen kunt plezieren. Die twee uitersten verzoenen is typisch voor mij."

Loïc is geboren in België, zijn moeder kwam uit de Elzas, zijn vader heeft Waalse en Vlaamse roots. Hij heeft geen specifieke culinaire traditie: zijn smaken zijn zeer eclectisch. "Ik heb niet echt een lievelingsgerecht. Ik hou zeer veel van een groentepotje dat een vegetarische vriendin van me zeer goed weet klaar te maken, en van de tagliatelle met zalm van mijn vrouw."

Loïc werd aangeworven door de MIVB via een headhunter en werkt bij IT. "Ik ben databasebeheerder. Ik waak erover dat de gegevens snel beschikbaar zijn, dat ze opgeslagen worden en nooit verloren raken." Hij weet de enorme culturele diversiteit in het bedrijf zeer te smaken. "Ze weerspiegelt de diversiteit die in Brussel heerst. Ik beleef die heel natuurlijk. In ons team hebben we een Algerijner, twee Marokkanen, een Fransman, Walen en Vlamingen. Samen kunnen we met alles lachen. "Ik hou ervan om mensen te ontmoeten, zonder vooringenomenheid." Dat is ook de reden waarom ik aan dit initiatief deelneem, om samen met hen dingen te delen."

# CHOCOLADEMOELLEUX PAASHART

van Loïc Jaspas



🍴 NAGERECHT | ✂ 6 PERSONEN | ⌚ 15' BEREIDING | 🕒 10' BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

100 g boter • 4 eieren • 140 g pure chocolade • 60 g suiker • 20 g Maïzena • 40 g bloem • Cacaopoeder • 4 chocolade paaseieren

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C • Smeer vuurvaste potjes in met boter en bestrooi ze met cacaopoeder • Laat de boter met de chocolade au bain-marie smelten op een zacht vuur • Haal van het vuur, voeg er de suiker aan toe en roer zodat het mengsel wat afkoelt • Voeg één voor één de eieren toe, vervolgens de bloem en dan de Maïzena • Giet de helft van het mengsel in de vuurvaste potjes en plaats er vervolgens een chocolade ei in • Giet er de andere helft van het mengsel over • Zet alles 10 min in de oven • Eet smakelijk!

## TIP

Proef dit dessert ook eens met zelfgemaakte slagroom • 15 min voor de bereiding plaats je een kom en de klappers van een mixer in de koelkast • Klop 20 cl room tot slagroom door de room krachtig te kloppen • Wanneer die begint aan te dikken voeg je er 30 g suiker aan toe.





## AGNIESZKA MAJEWSKA

CUSTOMER SERVICES MANAGER | BIJ DE MIVB SINDS 2015

40 jaar | Woont in Antwerpen

### "MIVB'ERS MET EEN OPEN GEEST BLEKEN GEÏNTERESSEERD IN MIJN VERHAAL"

Agnieszka is van Poolse origine en belandde meer dan dertig jaar geleden in België. "Mijn vader was een professionele volleybalspeler en kreeg een transfer naar de Belgische club Torhout. Zo zijn we hier terechtgekomen en we zijn hier gebleven."

In de familie van Agnieszka wordt met Kerstmis en Pasen de Poolse culinaire traditie in ere gehouden. "Met Kerstmis eten we uitsluitend vis die op twaalf verschillende manieren wordt bereid: haring, karper, vis in gelei, gerookte vis, koude vis... We laten schubben van karpers drogen en bewaren er een stukje van in onze portefeuille. Dat zou ons het hele jaar door geluk moeten brengen! Met Pasen bereiden we lam. 's Ochtends delen we een ei in tweeën terwijl we wensen uitspreken."

Hoewel Agnieszka dol is op de Aziatische keuken (Thais, Vietnamese) koos ze ervoor haar familierecept voor cheesecake met ons te delen. "Elke zondag maakt mijn moeder een taart als dessert. We weten dat we dan nog wat plaats moeten laten. Cheesecake is een toetje dat bij iedereen in de smaak kan vallen. Ik hoop dat het recept van mijn moeder bij de MIVB zal rondgaan. Doorgaans blijft ze bij de bereiding naast mij staan en zegt ze me om er hier nog een lepeltje dit en daar nog een lepeltje dat aan toe te voegen. Nu moest ze alles afmeten en me de precieze hoeveelheden opgeven!"

Sedert twee jaar coördineert Agnieszka een team van 25 personen dat binnen SMN vragen van klanten beantwoordt. "Wij vormen de link tussen de MIVB en de reizigers. Voor mij is diversiteit allereerst de verscheidenheid aan klanten die ons bellen: studenten, mannen in maatpak, bejaarden... Verder is er ook de diversiteit onder collega's. Ikzelf ben Poolse en trof hier veel mensen met een open geest die geïnteresseerd waren in mijn verhaal. Dat is zeer positief."

# CHEESECAKE VAN MIJN MAMA

van Agnieszka Majewska



NAGERECHT | 6 TOT 8 PERSONEN | ±1U BEREIDING | ±1U30' BAKTIJD



## INGREDIËNTEN

### KAASSMASSA

6 eieren • 6 x 250 g platte kaas (afgieten en nachtje laten uitdruppelen) • 12 eetl. suiker • 1 citroen • Griesmeel • Vanillesuiker

### DEEG

classic kruimeldeeg\* • 1 kg gezeefde bloem (luxusowa) • 500 g boter • 1 glas suiker • Snuijfe bakpoeder • 5 eigelen • enkele druppeltjes aroma "smietankowy"

\* Snelle variant van deeg: mix speculoos met wat boter tot een massa en leg die op de bodem van je bakvorm.

## BEREIDING

### KAASSMASSA

Klop de eieren, suiker en vanillesuiker tot een smeuijge stevige massa • Meng voorzichtig met de platte kaas • Voeg 1 afgestreken eetl. griesmeel toe per 250 g platte kaas • Verwarm de schil van de citroen door even in kokend water te houden, zo gaat de wax van de citroenen af • Rasp deze af en meng in de kaas • Roer alles voorzichtig om met de spatel, niet met de mixer.

### DEEG

Verwarm de oven tot 150-160°C • Kneed alle ingrediënten • Rol het deeg plat en leg op de bodem, en langs de randen van de bakvorm • Leg de kaasmassa er op en zet de bakvorm in de oven • Als de taart gerezen is (na ongeveer 30-40 min), de temperatuur van de oven verhogen tot 170-180°C om bij te bakken gedurende 20 min • Laat rustig afkoelen in de oven (niet te snel uithalen of de taart zakt in elkaar).





## ANNE BUEGMAN

PROJECT MANAGEMENT SUPPORT - ROLLING STOCK - TS | BIJ DE MIVB SINDS 2014  
56 jaar | Woont in Laken

### "DIVERSITEIT IS EEN TROEF OM UIT TE SPELEN"

"Thuis houden wij van de oosterse keuken. Het gerecht dat mijn kinderen het vaakst vragen om te maken is tajine met gekonfijte citroen en olijven. Ik hou ervan weg te dromen en te reizen aan de hand van gekruide gerechten." Nochtans koos Anne ervoor om Brusselse wafels te bakken. "Dat is een typisch Belgisch gerecht en een stuk erfgoed van Brussel. Ik vind dat het recept voor tajine beter wordt overgelaten aan een medewerker die het meer in de vingers heeft. Bovendien zijn wafels echt een gerecht om te delen, een recept ook voor kinderen. Het bewijst dat je met weinig ingrediënten iets heel lekkers kunt maken. Voor dit recept moet je de ingrediënten gewoon bij elkaar doen en de natuur doet het werk, dankzij de gist."

Nadat ze vijftien jaar actief was in de chemische sector onderbrak Anne haar carrière tien jaar lang om

haar kinderen op te voeden. "Ik kon mijn creativiteit de vrije loop laten. Ik volgde een opleiding tot costumière waarbij ik leerde om historische kostuums te maken." Anne hervatte haar professionele carrière bij een wegenwerkenbedrijf. Via een vriend solliciteerde ze bij de MIVB. "Nu werk ik hier al drie mooie jaren. Eerst was ik veiligheidscoördinator in de MVO-werkplaatsen. Vandaag werk ik aan het project voor de aankoop van nieuwe trams." De mama van Anne is Engelse. Diversiteit, daar proeft Anne elke dag van. "Toen ik in de werkplaatsen aan de slag was, genoot ik elke dag van de hartelijke omgang met de medewerkers en vond ik het heerlijk om mijn steentje bij te dragen aan een verbeterde veiligheid op het werk. Helaas hadden we niet de tijd om kookweertjes uit te wisselen. De MIVB is een bedrijf met meer dan 8.000 medewerkers van tal van nationaliteiten. Multiculturele maaltijden, hoe eenvoudig ook, brengen mensen samen. Dat is een troef om uit te spelen."

# BRUSSELSE WAFELS

van Anne Buegman



👤 NAGERECHT | ✂ ±15 PERSONEN | ⌚ 15' BEREIDING + 2U HET DEEG LATEN RUSTEN

👤 3' VOOR 2 WAFELS



## INGREDIËNTEN

1 l lauwe melk • 600 g bloem •  
6 eieren • 200 g gesmolten boter •  
50 g bakkersgist

## VOOR DE GARNITUUR

Bloemsuiker • Slagroom

## BEREIDING

Plet de gist in een kom met wat melk en suiker en laat rijzen • Doe de bloem in een kom en voeg de melk toe al roerend met de garde • Voeg al roerend de gist toe • Voeg al roerend het eigeel toe • Klop het eiwit tot sneeuw en doe dit bij het deeg • Laat drie kwartier rusten • Bak de wafels in het wafelijzer op stand 8 (de hoogste stand) • Bestrooi de wafels met bloemsuiker.





## CATHERINE IMBERT (EN HAAR ECHTGENOOT MARC)

BUSINESS DEVELOPMENT & HUB OPERATIONS | BIJ DE MIVB SINDS 2009

34 jaar | Woont in Leernes (Fontaine-L'Évêque)

### "DE DIVERSITEIT AAN BEROEPEN IS EEN VAN DE STERKE PUNTEN VAN DE MIVB!"

"Mijn man is fan van suiker en chocolade. Ik ben veeleer verlekkerd op hartig. Ik hou van lekkere pasta's of een pizza", bekent Catherine. "Ik kook graag bij belangrijke gelegenheden. De dagelijkse keuken wordt meestal verzorgd door mijn man.

De favoriete schotel van Catherine? "Iets gezouten, dat is zeker! Een lekkere visschotel, bijvoorbeeld gegrilde Sint-Jacobsschelpen." En toch past het gerecht dat Catherine (en haar man Marc) voorstellen veeleer in de categorie zoetigheden: chocoladetruffels.

"Dat was logisch. Bij de MIVB zijn truffels al jarenlang een echte traditie. Mijn man en ik brengen die mee wanneer we jarig zijn. We hebben het recept zelfs op punt gesteld met suggesties van onze collega's."

Truffels zijn voor Catherine als de madeleines van Proust. "De eerste keer was op de lagere school in Duitsland. Daarna ben ik die blijven maken bij belangrijke gebeurtenissen. Aan de universiteit maakte ik ze om anderen aan te sporen bloed te geven. En nadat ik getrouwd was, werd de verjaardag van mijn man een nieuw excuus om anderen ermee te verwennen."

Voor ze bij de MIVB aan de slag ging, was Catherine actief in de wereld van de consultancy. "Maar ik kon er me niet ontplooiën. Ik zocht een job waarin ik me echt nuttig zou kunnen maken, een job met betekenis. En toen werd ik op basis van mijn CV gecontacteerd door de MIVB. Ik startte op de informaticadienst, werkte bij de signalisatie Metro/Tram en nu bij Business Development & Hub operations." Voor Catherine rijmt diversiteit met beroepen. "De MIVB is een zeer afwisselende omgeving. De vele vormen van beroepen die je hier aantreft maken me elke dag enthousiast. Op het terrein zie je mensen die hun vak echt onder de knie hebben. Als je hen ontmoet, leer je veel bij. Dat is verrijkend."





## MARC RENARD (ECHTGENOOT VAN CATHERINE)

ASSET MANAGEMENT - TRANSPORT SYSTEMS | BIJ DE MIVB SINDS 2010

39 jaar | Woont in Leernes (Fontaine-L'Évêque)

### "IK HOU VAN DE RIJKDOM VAN ONTMOETINGEN"

Marc, de man van Catherine, bevestigt zijn liefde voor chocolade. "Ik ben inderdaad een echte chocolademan. Ik ben in staat om het gezouten over te slaan en rechtstreeks naar het gesuikerde te gaan." En ook in staat om een pakje chocoladewafels ergens in een hoekje van zijn wagen te verstoppert, zoals zijn vrouw Catherine hem plagend in herinnering brengt. "Maar vandaag let ik meer op mijn gezondheid."

Winterse sudderpotjes zoals stoofvlees of kalfsragout, behoren ook tot zijn favoriete schotels. "De truffels bereiden mijn vrouw en ik samen. Het is een moment dat we samen beleven, dat we graag delen. Meer dan vier uur lang zitten we dan met onze vingers in de chocolade. Wanneer we ze klaarmaken, eten we er niet van. Het is het plezier ze te kunnen aanbieden dat ons motiveert."

Marc is afkomstig uit de regio Namen, uit Florennes meer bepaald. Hij emigreerde naar Leernes toen hij huwde met Catherine. En hij volgde zijn echtgenote ook naar de MIVB, in 2010. "Ik hou me bezig met de implementatie van SAP in diverse diensten van het departement Infrastructuur op het niveau van de teams van Transport Systems. Voor mijn job bevind ik me vaak op het terrein. Wat ik apprecieer zijn de verschillende benaderingen, de culturele verschillen waaraan ik me kan aanpassen. Ik hou ervan om alles te harmoniseren. Ik pas me aan de anderen aan. Ik hou van de rijkdom van ontmoetingen."

# CHOCOLADETRUFFELS

van Catherine Imbert en Marc Renard



🍴 NAGERECHT | ✂ 1 KG TRUFFEL | ⌚ 1U30' BEREIDING | ❄ 12U LATEN KOELEN

## INGREDIËNTEN

500 g kookchocolade • 200 g gezouten boter • 200 g bloedsuiker • 5 eierdooiers • 15 cl room

## DIVERSE AFWERKINGEN

Cacaopoeder • Hagelslag van pure chocolade • Hagelslag van melkchocolade • Geraspte kokosnoot • Niet-gezouten pistaches • Biscuits roses de Reims • Gekonfijte sinaasappelen • Volledige hazelnoten • Speculaas • Praline (huis) • Kleurpoeders...

## BEREIDING

Breek de chocolade in stukjes en laat deze smelten au bain-marie • Meng 5 eierdooiers met 200 g bloedsuiker totdat dit mengsel wit wordt • Doe er de zacht gemaakte boter (in microgolfoven) bij en meng door elkaar • Giet de gesmolten chocolade bij het mengsel van eierdooiers, boter en suiker • Meng • Voeg er

de room aan toe • Meng alles goed door elkaar en giet het mengsel in een schotel tot een diepte van ongeveer 5 cm • Zet 12 uur in de koelkast • Vorm de truffels met de hand en rol ze in de afwerking van jouw keuze met eventueel een bijzondere kern... • [VERVOLG >](#)



# CHOCOLADETRUFFELS (VERVOLG)



## DIVERSE AFWERKINGEN

Afwerking met hagelslag van melkchocolade • Afwerking met hagelslag van pure chocolade • Afwerking met cacao • Afwerking met geraspte koksnoet ("La Barbara") • Afwerking met niet-gezouten pistachenoten die tot poeder verpulverd zijn of gemixt zijn ("La Catherine") • Afwerking met Biscuits rose de Reims die tot poeder verpulverd zijn of gemixt zijn • Afwerking met speculaas dat tot poeder verpulverd of gemixt is •

Afwerking met praline • Zo maak je zelf praline: brand de hazelnoten en amandelen gedurende 10 min in de oven op 170°C • Meng vervolgens de suiker, het water en de vanille in een pannetje en breng ze aan de kook op 120°C (met keukenthermometer) en voeg er vervolgens de mengeling van amandelen en hazelnoten aan toe • Roer tot alles correct is gekarameliseerd en giet het mengsel op perkamentpapier en laat rusten • Wanneer het is afgekoeld, brokkel je het in stukjes en mix je het tot je de praline bekomt (maar opgelet, niet te lang mixen want anders wordt het opnieuw vloeibaar!) •

Doe in de kern een stukje gekonfijte appelsien en werk af met hagelslag van pure chocolade gekleurd met goudpoeder ("La Denis") • Doe een volledige hazelnoot (lichtjes gebrand en geschild) in de kern en werk af met hagelslag van pure chocolade of van melkchocolade gekleurd met zilverpoeder ("La Quentin").





## FRAN MIOLÉE

INTERNAL COMMUNICATION OFFICER - CORPORATE | BIJ DE MIVB SINDS 2017

46 jaar | Woont in Overijse

### "IK KOOS VOOR DE MIVB VOOR DE DIVERSITEIT DIE ER HEERST"

Taarten bezorgden Fran haar culinaire reputatie. Ze koos spontaan voor een Amsterdamse appeltaart, een recept dat ook verwijst naar haar afkomst. "Ik ben geboren in België, in de omgeving van Antwerpen, maar mijn vader komt uit Amsterdam. Ik deed er ook een deel van mijn hogere studies. Na twee jaar Frankrijk en Spanje woonde ik er 19 jaar lang. Het is daar dat ik voor het eerst deze Hollandse taart heb gegeten bij een van de beste bakkers van de stad. Het was gewoonweg magnifiek. Ik vroeg mijn moeder om die taart ook te bakken, maar dat was toch niet helemaal hetzelfde. Ik vond het recept terug in een tijdschrift en probeerde het dan zelf te maken."

Fran kookt elke dag met verse ingrediënten. "Ik maak zelf mijn confituur, mijn ketchup en als ik de tijd heb zelfs mijn eigen deegwaren.

Thuis eten we weinig vlees, eerder vegetarische schotels en vis. We houden in het bijzonder van de Italiaanse keuken." Maar Fran houdt ook heel veel van de Japanse keuken, vooral van sushi die ze graag eigenhandig maakt.

Fran werkt nog maar sedert enkele maanden voor de MIVB. Ze houdt zich bezig met de interne communicatie van projecten zoals Eurêka, de milieucertificatie ISO 14001 en de campagne It's all of us. Ze schrijft ook artikels voor Van Lijn tot Lijn. "Mijn werk kent vele facetten. Ik solliciteerde bij de MIVB omdat ik na vier jaar werken als zelfstandige op het vlak van communicatie en marketing, waarbij ik helemaal alleen van thuis uit werkte, zin had om deel uit te maken van een team. Een van de redenen waarom ik voor de MIVB koos, is voor de diversiteit die er heerst, zowel van herkomst als leeftijd betreft. Al vind ik dat er niet voldoende Nederlandstaligen zijn."

# AMSTERDAMSE APPELTAART

van Fran Miolée



🍴 NAGERECHT | ✂ 8 TOT 10 PERSONEN | ⌚ 15' BEREIDING + 1U LATEN RUSTEN | 🍳 50' BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

### VOOR DE BODEM

125 g boter, op kamertemperatuur •  
125 g witte cassonade (basterdsuiker) •  
rasp van ½ citroen • 250 g zelfrijzend  
bloem • Taartvorm (Ø 24 cm)

### VOOR DE VULLING

1½ kg zure appels (bv. Jonagold  
of Elstar), geschild en in stukken  
gesneden • 75 g rozijnen • mespuntje  
kaneel • 10 eetl. abrikozenconfituur •  
150 g amandelspijs • 1 eetl. boter •  
1 eigeel • sap van ½ citroen •  
bloemsuiker • boter voor invetten

## BEREIDING

Verkruiemel en wrijf de boter met de  
suiker, citroenrasp en een mespunt  
zout tot een mengsel • Voeg 1 eetlepel  
water toe en meng tot het helemaal is  
opgelost • Meng de zelfrijzende bloem  
door het suiker-botermengsel • Indien  
nodig nog een eetlepel water door  
het deeg mengen • Laat het deeg een  
paar uur op een koele plek rusten •

Meng voor de vulling 600 g van de  
appels met de rozijnen, kaneel en 4  
eetlepels abrikozenjam • Verwarm de  
oven tot 190 °C • Laat het deeg op  
kamertemperatuur komen en kneed het  
goed door • Rol het deeg uit tot een  
dunne ronde cirkel die iets groter is dan  
de taartvorm • Vet de taartvorm in met  
boter • Leg de deegcirkel in de vorm, op  
de bodem en tegen de randen. • Kneed  
het amandelspijs met 1 eetlepel boter  
en de eidooier soepel • Rol het mengsel  
uit tot de grootte van de taartbodem •  
Leg het spijsmengsel voorzichtig op de  
bodem van de taart en druk het aan •  
Schep de vulling erop en verdeel hierop  
de rest van de appelpartjes • Indien u  
deeg over heeft, kunt u reepjes deeg  
boven op de appels leggen • Bak de taart  
50 min., verhoog na die tijd de tempe-  
ratuur tot 200 °C en nog eens 5-10 min •  
Neem de taart uit de oven en laat goed  
koelen zodat de vulling er niet uitloopt •  
Verwarm 6 eetlepels abrikozenconfituur  
met het citroensap in een pannetje en  
strijk dit op de taart.





## NICOLAS USSEGLIO NANOT

BUSCHAUFFEUR - STELPLAATS KLEIN EILAND | BIJ DE MIVB SINDS 2015

38 jaar | Woont in Anderlecht

### "COLLEGA'S VAN ALLE HORIZONTEN, DAT IS PLEZANT"

Een Portugese moeder, een Italiaanse vader en zelf geboren in Frankrijk. Maar Nicolas woont al 22 jaar in België. "Mijn moeder kwam hier om beroepsredenen. Ze werkte voor de vaste vertegenwoordiging van Frankrijk in Brussel." Al van bij zijn geboorte baadt Nicolas in een multi-culturele sfeer. Niet verwonderlijk dus dat zijn hart wat culinaire traditie betreft ook naar de wereldkeuken neigt. "Ik hou van de Creoolse, Aziatische, Italiaanse en Portugese keuken", zo somt Nicolas op, die meteen toegeeft ook een zwak te hebben voor diverse nagerechten. "Naargelang ik zin heb", verduidelijkt hij. Gevraagd naar zijn lievelingsgerecht grijpt hij evenwel terug naar een klassieker uit de Italiaanse keuken: lasagne.

Zijn recept voor appeltaart met vanille en frangipane kreeg hij dan weer van zijn moeder.

"Maar mettertijd en na een aantal testen paste ik het basisrecept aan en voegde ingrediënten toe. Bijvoorbeeld de frangipane. Ik veranderde ook het recept voor het deeg." We moeten er bij vermelden dat Nicolas horeca studeerde en zijn carrière in die sector startte. Van "chef de rang" in een restaurant op de Grote Markt van Brussel tot uitbater van een broodjeszaak, maakte hij kennis met diverse facetten van dit beroep.

Nicolas kwam twee jaar geleden voor de MIVB werken. Een beetje bij toeval. "Een vriend van mij is mecanicien bij de MIVB en liet me weten dat het bedrijf op zoek was naar chauffeurs. Ik heb toen mijn CV bijgewerkt en opgestuurd. Binnen de twee weken had ik een contract van onbepaalde duur getekend."

Diversiteit beleeft Nicolas volop. "Ik heb collega's van alle horizonten: Creools, Turks, Albanees, Marokkaans, Algerijns, Portugees, Italiaans. Aan boord van onze bus is het alsof we een kantoor in openlucht hebben, we ontmoeten massa's volk. Dat is plezant."

# APPELTAART MET VANILLE EN FRANGIPANE

van Nicolas Usseglio Nanot

🍴 NAGERECHT | ✂ 10-12 PERSONEN | ⌚ 30 TOT 40' BEREIDING | 🕒 20' BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

1 zanddeeg of kruimeldeeg •  
4 of 5 appels • 125 g  
amandelpoeder • 3 eieren •  
60 g boter • 50 g suiker • Bitter  
amandeleextract • Oranjabloesem  
• Zout • Water • ¾ vanillestok •  
Kaneel • Appelmoes • Bakpapier •  
Optioneel: vanille-ijs

## BEREIDING

Klop voor de bereiding van de frangipane de 3 eieren op met 50 g suiker • Voeg vervolgens 60 g zachte boter toe en meng dit • Schraap het binnenste van een half vanillestokje af, behoud het stokje en meng het samen met het amandelpoeder door de rest • Voeg ten slotte de oranjabloesem toe, enkele druppels amandeleextract en een snuifje zout • Bewaar in de koelkast • Laat de appels kleuren in een braadpan

met boter en een beetje suiker en water zodat de appels een beetje smelten • Haal de appels uit de pan • Deglaceer de pan met water en voeg vervolgens suiker toe • Laat dit karamelliseren en voeg kaneel toe en het open vanillestokje • Leg het deeg in een taartvorm • Schik er de zelfgemaakte frangipane op en leg er bakpapier bovenop • Plaats vervolgens in de oven op 200°C gedurende ongeveer 20 min • Leg eventueel droge linzen of bonen op het bakpapier om te beletten dat het wegvliegt in de oven • De frangipane mag niet hard worden tijdens het bakken • Leg de appelmoes na het bakken op het laagje frangipane • Schik de appels goed stevig aangedrukt in de bakvorm • Giet een beetje karamel op de taart voor een blinkend effect • Dien lauw, warm of koud op, eventueel met een bolletje vanille-ijs.





## PETRA FISSETTE

RECRUITMENT MANAGER WORKERS - HR | BIJ DE MIVB SINDS 2001

40 jaar | Woont in Grimbergen

### "DIVERSITEIT STAAT VOOR GOED SAMENWERKEN"

Petra is afkomstig uit Limburg en woont tegenwoordig in Vlaams-Brabant. Haar recept ruikt naar herinneringen uit haar kindertijd. "Het is een taart die mijn grootmoeder vaak bakte. Het eerste wat we deden van zodra we bij haar binnenkwamen, was naar de kelder lopen om te zien of ze de taart had gebakken. En als dat het geval was, waren we zeer tevreden. Op een gegeven ogenblik kon mijn grootmoeder de taart niet meer klaarmaken en nam mijn tante het van haar over. En daarna gaf ze het recept aan mijn zus en aan mij. Nu bak ik ze voor mijn vader, mijn echtgenoot en mijn kinderen." Petra is blij dat haar recept het MIVB-kookboek heeft gehaald. "Het principe van de wedstrijd sprak mij aan. En het is een mooi aandenken voor later."

Petra eet meestal traditioneel Belgische gerechten. "Ik probeer altijd gezond te eten met veel groenten en zelfgemaakte producten. Ik maak veel zelf klaar, zoals yoghurt en brood." Haar favoriete gerecht? "Er zijn er zoveel! Ik zou zeggen: pasta."

Nadat ze reageerde op een jobadvertentie, kwam Petra bij de MIVB terecht. "Ik zocht werk en dus solliciteerde ik. Ik dacht dat het tijdelijk zou zijn. Maar ik ben er nog altijd!" Petra houdt zich bezig met de selectie en rekrutering van de arbeiders. "Voor mij betekent diversiteit dat iedereen samenwerkt, of je nu man of vrouw bent, van welke achtergrond of godsdienst dan ook. En dat ten slotte iedereen overeenkomt, dat je dingen van elkaar leert en dat je begrip en respect hebt voor elkaar."



# LINZENVLAAI

van Petra Fissette



👤 NAGERECHT | ✂ 6 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | 🕒 45' BAKTIJD



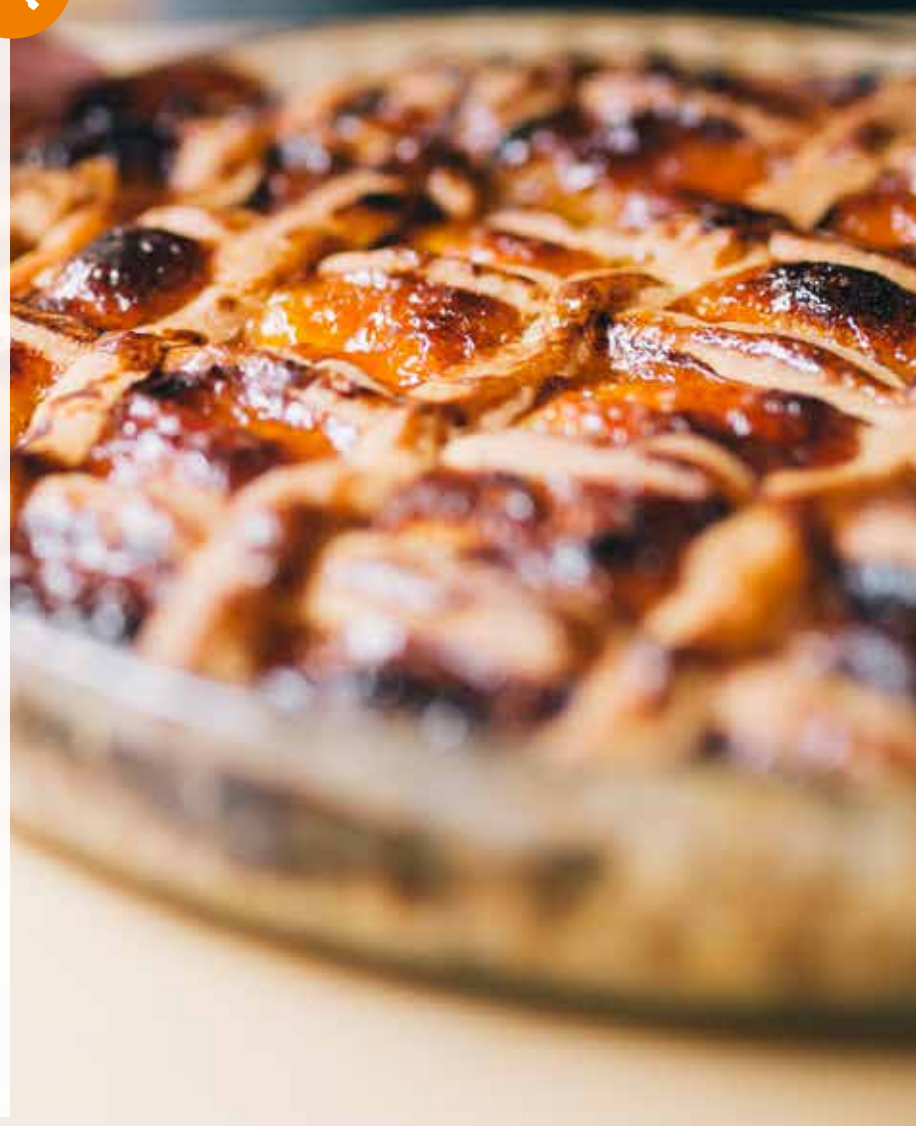
## INGREDIËNTEN

250 g zelfrijzende bloem •  
150 g suiker • 2 eieren • 1 pakje  
vanillesuiker • 100 g boter •  
Abrikozenconfituur •

Linzen in een vlaai? Nee, hoor. De naam is waarschijnlijk afgeleid van de linzertorte, een Oostenrijks klassiek gebak. Linzenvlaai is een klassieke Limburgse vlaai die nog steeds veel gebakken wordt.

## BEREIDING

Meng de boter met 1 eigeel en de suiker • Klop 2 eiwitten afzonderlijk op • Voeg de eiwitten toe aan het mengsel van boter, eigeel en suiker • Zeef de bloem en voeg dit toe aan het mengsel • Leg een bodem van het deeg en bedek met abrikozenconfituur • Maak stroken van het overblijvende deeg en leg deze bovenop de abrikozenconfituur • Bestrijk met eigeel • Laat 45 min. bakken in een voorverwarmde oven van 180°C.





## PHILIPPE VAN KERK

OPLEIDER BIJ HET OPLEIDINGSCENTRUM IN DELTA | BIJ DE MIVB SINDS 2000

53 jaar | Woont in Ganshoren

### "IK HOU VAN DE MIX VAN CULTUREN. DAT IS VERRIJKEND"

Voor Philippe Van Kerk is koken een echte passie. "Als kind ging ik al aan de kookpotten van mijn moeder snuffelen en vandaag bereid ik regelmatig gerechtjes voor mijn vrouw en zoon." Het is dan ook geen toeval dat Philippe zijn professionele loopbaan startte als lesgever van cursussen... koken en zaalbediening! "Ik heb onder meer les gegeven aan Alexandre Dyonisos, die deelnam aan de wedstrijd "Top chef" in 2010. Sedertdien heeft hij zijn ster behaald en opende hij "Villa in the Sky", een van de hoogst gewaardeerde restaurants van Brussel. Ik ben er niet weinig trots op dat ik hem les heb gegeven." Onderwijs is een ander facet van zijn persoonlijkheid. Als Proximity Manager bij de MIVB leidt Philippe vandaag de toekomstige patrouilleurs en veiligheidsagenten op in het opleidingscentrum Delta. "Ik hou van de mix van culturen die je tegenkomt bij de MIVB. Je leert

elkaar beter kennen. Iedereen heeft zijn eigen verhaal en legde verschillende parcours af. Dat is intellectueel verrijkend. Ik vind dat geweldig."

Zijn culinaire smaak? Redelijk gevarieerd: cannelloni met zeevruchten, room en Parmezaanse kaas, een goede lamsragout, een lekkere kalfsragout, mals stoofvlees en vooral de couscous die zijn van oorsprong Marokkaanse vrouw bereidt. Philippe heeft een charmant zwak punt: hij maakt heel graag nagerechten. "Vooral omdat ik ze zelf graag eet", bekent hij. Het verhaal achter zijn dessert is nogal bijzonder. "Op een dag wou ik tiramisu maken, maar een essentieel ingrediënt had ik niet in huis: boudoirs! Aangezien we in de Sinterklaasperiode waren en ik nog een massa speculaas ter beschikking had, dacht ik bij mezelf: waarom dat niet eens proberen? De speculaas geeft de tiramisu een bijzondere smaak en maakt die knapperig. Het viel goed in de smaak bij mezelf en mijn familie. Ook mijn zoon van acht vindt het overheerlijk!"

# TIRAMISÙ MET SPECULAAS

van Philippe Van Kerk



🍴 NAGERECHT | ✂ 6 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING | ❄ 4U (OF EEN NACHT) IN DE KOELKAST

## INGREDIËNTEN

1 pakje speculaas • 250 g mascarpone • 3 eieren • 2 pakjes vanillesuiker • 150 g suiker S2 (griesmeel) • Cacaopoeder



## BEREIDING

Breek de eieren en scheid het eiwit • Meng de eierdooiers met de suiker, vanillesuiker en mascarpone • Klop het eiwit tot sneeuw (eventueel een snuifje zout toevoegen) • Het eiwit moet stevig zijn en niet uit de kom vallen als je die omdraait • Doe het eiwit bij het mascarpone-mengsel • Leg in een schotel een laag speculaas, bedek die met de verbeterde mascarpone en herbegint om twee tot drie lagen te bekomen • Bestrooi genereus met cacao • Laat aandikken in de koelkast gedurende minstens 2 uur (of zelfs een hele nacht) • Je bereidt dit gerecht best 's ochtends als je het 's avonds als dessert wil serveren.





## SYLVIE MONSIEUR (EN HAAR DOCHTER)

VERANTWOORDELIJKE BEHEER VAN OPLEIDINGEN – MIVB ACADEMY | BIJ DE MIVB SINDS 2015  
42 jaar | Woont in Vorst

### "DIVERSITEIT IS EEN MEERWAARDE VOOR HET BEDRIJF"

Als Brusselse die dol is op haar stad, inspireerde Sylvie zich op de... Luikse wafels om haar wafels met parelsuiker te bedenken. "Het is een recept dat ik mettertijd verfijnd heb na vele pogingen en met recepten die ik her en der bijeensprokkelde. Ik maak het graag klaar in het weekend, wanneer ik vrienden ontvang. Het is leuk om er een vieruurtje van te maken met de kinderen, als gezin."

Als kind al hield Sylvie veel van gebakjes. Net zoals haar dochter Coline, die er ook niet voor terugdeinst om met de handen in het deeg te zitten. "In de keuken bereid ik overigens alleen gebakjes, niets anders. Ik test graag recepten uit, de verhoudingen van bepaalde ingrediënten. De textuur of de smaak: het resultaat moet me aanstaan." Bij de favoriete gerechten van Sylvie vinden we ook chocoladesoezen.

"Bij een volgende wedstrijd wil ik die gerust maken. Ik vond het heel leuk om mijn recepten te delen met collega's. Ik was ook heel nieuwsgierig naar wat de anderen zouden maken." Thuis is het Sylvie die kookt. "Nu we kinderen hebben, maak ik gerechten die hen bevallen: koolhydraten, groenten en vlees of vis. We eten ook pasta."

Voor ze bij de MIVB kwam werken, werkte Sylvie al voor een openbaarvervoersbedrijf en in de vormingssector. "Op een dag had ik zin om een nieuwe uitdaging aan te gaan en vond ik een job bij de MIVB waarin ik mijn ervaring kon laten meespelen. Van diversiteit leef ik op. Het is geen rem maar een echte meerwaarde voor het bedrijf."

# WAFELS MET PARELSUIKER

van Sylvie Monsieur en haar dochter



🍳 HOOFDGERECHT | ✂ 6 TOT 8 PERSONEN | ⌚ 30' BEREIDING + 1U LATEN RUSTEN

🕒 1U KOOKTIJD



## INGREDIËNTEN

2 dl melk •  $\frac{1}{3}$  van een pakje verse gist • 4 eieren • 30 g suiker • 30 g honing • 1 pakje vanillesuiker • 400 g bloem • 125 g gezouten boter • Kaneelpoeder • Parelsuiker

## BEREIDING

Meng de lauwe melk met de verse gist • Meng de vier eieren met de suiker, vanillesuiker en honing • Voeg geleidelijk aan de bloem bij het mengsel van gist en melk • Laat de boter smelten en voeg die toe aan het mengsel • Voeg naar eigen smaak kaneel toe • Voeg naar eigen smaak parelsuiker toe • Laat één uur rusten • Voeg een handjevol parelsuiker toe aan de pollepel, net voor je het deeg in het wafelijzer giet, om het knapperige van de parelsuiker te behouden.





Menu board content:

- HAPPY COMBOS**
- HAPPY DESSERTS**
- HAPPY DRINKS**
- SOFTS**
- HOME MADE**
- BRIDES ET VINS**

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

BRIMMOUTH  
BY HOUSE + HAPPY FOOD



HAPPY COCKTAILS	
COGNAC	10€
WHISKY	10€
GIN & TONIC	8€
ROSEMARY	10€
FRUIT DE VERRINE	10€

HAPPY DESSERTS	
LES COMPOS	5€
DESSERTS	5€

HAPPY DRINKS	
SOFTS	3€
BOISSONS CHAUDES	3€
HOME MADE	3€
BARRES ET VINS	3€

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

MAMMO  
HAPPY PLACE +



COMME CHEZ NOUS	
LES CHOCOLATS	HAPPY DRINKS
SOFTS	HOME MADE
BREADS BY VINE	
BIBLIOTHÈQUE CHOCOLATS	

COMME  
CHEZ NOUS

COMME  
CHEZ NOUS

COMME  
CHEZ NOUS

COMME  
CHEZ NOUS

MAMMO  
HAPPY PLACE + VINTAGE





HAPPY DRINKS	HAPPY BEVS
<b>LES CHAUDS</b>	<b>DESSERTS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cappuccino - 1.80</li> <li>Latte - 1.80</li> <li>Macchiato - 1.80</li> <li>Espresso - 1.20</li> <li>Américain - 1.80</li> <li>Double Espresso - 1.80</li> <li>Flat White - 1.80</li> <li>Dirty Chai - 2.20</li> <li>Dirty Coffee - 2.20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolat - 1.50</li> <li>Cake - 1.50</li> <li>Pâtisseries - 1.50</li> <li>Tarte - 2.50</li> <li>Crêpes - 1.50</li> </ul>
<b>SOFTS</b>	<b>HOME MADE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Orange - 1.20</li> <li>Apple - 1.20</li> <li>Pomme - 1.20</li> <li>Orange - 1.20</li> <li>Apple - 1.20</li> <li>Pomme - 1.20</li> <li>Orange - 1.20</li> <li>Apple - 1.20</li> <li>Pomme - 1.20</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolat - 1.50</li> <li>Cake - 1.50</li> <li>Pâtisseries - 1.50</li> <li>Tarte - 2.50</li> <li>Crêpes - 1.50</li> </ul>
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	<b>BARDS ET VINS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Café - 1.20</li> <li>Thé - 1.20</li> <li>Infusion - 1.20</li> <li>Chocolat - 1.50</li> <li>Cake - 1.50</li> <li>Pâtisseries - 1.50</li> <li>Tarte - 2.50</li> <li>Crêpes - 1.50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Red Wine - 4.50</li> <li>White Wine - 4.50</li> <li>Beer - 3.50</li> <li>Champagne - 6.00</li> <li>Cider - 4.00</li> <li>Apple Juice - 3.00</li> <li>Orange Juice - 3.00</li> <li>Smoothie - 3.50</li> <li>Yogurt - 2.50</li> <li>Ice Cream - 2.50</li> </ul>

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

COMME CHEZ NOUS

MAMMOUT  
HAPPY PLACE - HAPPY FEELINGS



ONZE DANK AAN SARAH EL MOUNAIM & MAMMOUTH RESTAURANT • RUSLANDSTRAAT 10 • 1060 SINT-GILLIS