



Kortom: de handen moeten uit de mouwen.

Voor succesvolle samenwerking zijn ingrediënten te benoemen: onderling vertrouwen, gemeenschappelijke inzet, nieuwe ideeën en goede afspraken horen in ieder geval tot de receptuur. U kunt een van de smaakmakers van die samenwerking zijn maar dat vraagt, net zoals in de keuken, een goede voorbereiding.

Via [deze link](#) proberen we inzicht te geven in de manier waarop in de metropoolregio wordt samengewerkt. Het is ter informatie en ter inspiratie, want we hopen van harte dat u één van de gangmakers van regionale samenwerking wilt zijn.

Wij zullen u daar graag bij ondersteunen.

Met plezier bieden we u hierbij een recept aan van één van de topkoks van onze metropoolregio: Niven Kunz.

Op zeer jonge leeftijd kreeg hij al een Michelin-ster. De basis van dat succes was zijn eigen talent en, zoals hij zelf zegt, de producten uit onze regio.

Zo zie je maar wat vanuit onze metropoolregio mogelijk is.

Als we de komende vier jaar met ambitie samenwerken, plukken onze inwoners daar de vruchten van.

  
secretaris-algemeen directeur



## PANZANELLA SALADE

### Ingrediënten salade:

- 3 ciabattas, in kleine stukjes gesneden
- 3 pruimtomaten, in blokjes gesneden
- 2 tomaten, in blokjes gesneden
- 300 gram honingtomaten
- 15 gram verse basilicum
- 75 gram rucola
- 75 gram botersla
- 75 gram radicchio
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 mozzarella bol, in stukjes gesneden
- Zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de ciabatta krokant.

Meng de drie soorten tomaat, de mozzarella, het basilicum, de extra vierge olijfolie en balsamicoazijn.

Voeg de krokant gebakken ciabatta toe en meng door de salade.

Bestrooi met zout en peper naar smaak.