

DENISE KORTLEVER

All-day
breakfast

HET
ALLERLEKKERSTE
ONTBIJT- EN
BRUNCHBOEK



Spectrum

Tekst, receptuur, fotografie & styling: Denise Kortlever

Omslagontwerp en binnenwerk: Suzanne Nuis, Hit! Ontwerp, Haarlem

Auteursfoto's: Liselore Chevalier

ISBN 978 90 00 34709 4

NUR 440

© 2015 Denise Kortlever

© 2015 Nederlandstalige uitgave:

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Houten – Antwerpen

Eerste druk

www.tlt-thelittlethings.com

www.unieboekspectrum.nl

Dank aan Kamera Express voor het beschikbaar stellen van apparatuur.

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv

Postbus 97

3990 DB Houten

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

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

1. Let's stay in bed

- Pain perdu van suikerbrood met bosvruchtencompote* 12
Kaneeltoast 14
Honingnectarines met dikke oranjebloesemyoghurt 16
Popovers met chocolade 18
Zachtgekookt eitje met parmahamsoldaatjes 20
Hartjeswafels met frambozen-rozenjam 22
Dutch babies met gemarineerde sinaasappel 24
Roerei met gerookte forel en avocado 26
Romige kokosrijst met peer & gezouten honingsiroop 28
Kwark-rozijnenbolletjes met oude kaas en appelstroop 30
Croissant met luchtige vanilleboter en aardbeien 32

2. Up & running

- Makkelijke ontbijtrepen met noten en zaden* 38
Toast met espressoboter 40
Snelle muesli uit de pan 42
Ontbijtmuffins met yoghurt en frambozen 44
Smoothies 46
Bananenbrood met pecannoten en chocolade 48
Bagel met bieslookkroomkaas en avocado 50
Granola met olijfolie & maple syrup 52
Yoghurtbowls 54
Havermout to go 56

3. Lazy weekend brunch

- Hotcakes met ricotta en lemon curd* 62
Maïs-fetakoekjes met avocadoroom en zalm 64
Kokos-limoenbrood met limoenmascarpone 66
Pompoenfrittata met geitenkaas 68
Burnt toast met ricotta en marmelade 70
Cheddarbiscuits met bieslook en parmezaan 72
Mimosa met bloedsinaasappel + Smokey Bloody Mary 74
Espresso- tonic 76
Shakshuka met za'atar en snelle labne 78
Eggs benedict met avocado en snelle hollandaise 80
Brunchplankjes 82

4. Healthy & light

- Bircher muesli* 88
Grapefruit brûlée met zeezout 90
Chia-kokospudding met mangopuree 92
Coconut pancakes met amandelmeel 94
Kersen-kruimelhavermout uit de oven met amandelen 96
Porridge 98
Chai-amarantporridge met kokos en noten 104
Hartige porridge met kaas en een eitje 106
Smoothie-acaibowl met kokos 108
Bramenyoghurt met banaangranola 110
De ultieme avocadotoast + avocadotoast met gepocheerd ei 112
Notenpasta's 114

5. The day after the night before

- American pancakes met gekarameliseerde banaan* 120
Soufflé-omelet met drie soorten kaas 122
Banoffee milkshake met dulce de leche 124
Dulce de leche 124
Twee-kazen tosti met snelle gekarameliseerde ui 126
BLT met avocado en citroenmayonaise 128
Breakfast burrito 130
Donuts uit de oven met Nutellaglazuur 132
Bacon & egg sandwich met chipotleketchup 134
Pain au chocolat-wentelteeffjes 136
Clean slate bowl 138

6. Festive mornings

- Pancaketaart met vanilleroom en fruit* 144
Scones 146
Zelfgemaakte citrus curd 148
Zalige kaneelbroodjes met beurre noisette 150
Oeufs en cocotte met spinazie & gerookte zalm 152
Wafels met sinaasappelmascarpone en blauwe bessen 154
Croissantjes met rauwe ham en gruyère 156
Kerstgranola 158
Flensjes met vlierbloesemricotta en frambozen 160
Makkelijk briochebrood met een vleugje oranjebloesem 162
5-spice kruidkake met rozijnen 164
Appelbeignets met kaneel-kardemom-suiker 166

170 Favoriete breakfast & brunchspots

173 Register



Let's stay in bed

Voorwoord

Het ontbijt vind ik misschien wel de fijnste maaltijd van de dag. Ik kan me 's avonds laat al verheugen op wat ik de volgende ochtend ga eten. Wordt het romig roerei met avocado? Een snelle kom granola? Of pak ik uit met een flinke stapel pancakes met gezouten mapleboter?

Het ontbijt is voor mij een klein rustmoment voordat de dag begint, soms een energieboost voor onderweg of juist een ideale manier om een loom weekend in te luiden.

Ik ben zeker niet de enige liefhebber, want tijdens mijn culinaire trips zag ik hoe ontbijt en brunch overal steeds populairder worden. In steden als New York en Londen nemen mensen met liefde de tijd voor een uitgebreide weekendbrunch, maar ook in Nederland is het ontbijt echt in opkomst. Ik raakte geïnspireerd door de waanzinnige gerechten die ik overal proefde en hoop met dit boek mijn liefde voor ontbijt en brunch over te brengen. >

Voor mij zijn ‘the little things’ heel belangrijk: de kleine dingen die het verschil maken. Net wat meer aandacht aan je ontbijt besteden bijvoorbeeld, omdat het ervoor zorgt dat je dag compleet anders begint. Ik wil met dit boek laten zien hoe je met kleine dingen je ontbijt specialer en lekkerder kunt maken. Oók als je heel weinig tijd hebt.

De recepten in dit boek zijn verdeeld in zes hoofdstukken, elk met een eigen sfeer en andere stijl gerechten. Soms wil je immers uitgebreid ontbijten op bed, terwijl je op een drukke werkdag al rennend iets meeneemt. De ene week heb je behoefte aan voedzame, lichte gerechten en de andere week kan er juist niet genoeg boter in zitten. De indeling is overigens totaal niet bindend. Zo staat er in elk hoofdstuk wel een aantal gezonde recepten en kun je veel gerechten makkelijk meenemen. En wie zegt dat je deze ontbijtjes alleen ’s ochtends kunt eten?

Ik heb er alles aan gedaan om de ultieme ontbijtrecepten te ontwikkelen. Zo testte ik voor dit boek elf soorten granola, negen muffinrecepten en vijftientig havermoutvarianties. Ik fotografeerde ruim tachtig gerechten, breidde mijn serviescollectie ernstig uit, probeerde ondanks ruimtegebrek toch nóg een pancakerecept in het boek te krijgen en zette wekenlang alleen maar ontbijtgerechten op tafel. Het was hier letterlijk all-day breakfast.

Ik heb dit boek met heel veel liefde gemaakt en hoop van harte dat het je ’s ochtends zal inspireren. En mocht je nou toch liever buiten de deur ontbijten: achter in het boek vind je een lijst met mijn favoriete ontbijtadressen.

Op een heerlijk begin van de dag!

Denise

PS. Niks leukers dan te zien hoe mijn recepten bij jou op de ontbijttafel verschijnen. Dus tag je bericht op social media met #alldaybreakfastboek of stuur me een foto via tlt-thelittlethings.com. Ook voor vragen of (ontbijt)tips kun je daar altijd terecht!

Algemene opmerkingen bij de recepten

- Ik gebruik altijd middelgrote biologische of vrije-uitloopeieren.

- Een theelepel (tl) is 5 ml, een eetlepel (el) 15 ml.

- Met boter bedoel ik roomboter en dus géén margarine. Ik gebruik trouwens vaak gezouten roomboter, ook in zoete recepten. Dat maakt alles nét even lekkerder.

- In sommige bakgerechten wordt karnemelk gebruikt. Mocht je dit niet in huis hebben, dan kun je dit vervangen door een mengsel van 250 ml melk en 1 el citroensap of azijn.

- Peper en zout noem ik niet in de ingrediëntenlijst, grof zeezout wel. Ik gebruik zelf graag fleur de sel, dat je tegenwoordig in vrijwel elke supermarkt kunt kopen.

- In sommige bakrecepten wordt zuiveringszout gebruikt. Dit rijsmiddel wordt ook weleens baking soda, sodium bicarbonaat of dubbelkoolzure soda genoemd. Je koopt het bij de drogisterij, toko of natuurwinkel.

- Goede ingrediënten maken vaak het verschil. Kies dus liefst voor brood van de bakker, echte roomboter, boerenkaas en een lekkere extra vierge olijfolie. Ik gebruik zelf altijd scharrelvles en zo veel mogelijk verantwoord gevangen vis.

• Wil je ingrediënten vervangen? Dat kan vaak prima, maar houd er rekening mee dat het uiteindelijke gerecht wel iets anders zal worden. Gewone tarwebloem kun je bijvoorbeeld vervangen door spelt- of haverbloem, maar met amandelmeel moet je even experimenteren qua verhoudingen. Plantaardige ongezoete melk is een goed alternatief voor koemelk, maar de smaak van het gerecht zal wel veranderen. Bruine basterdsuiker kan worden vervangen door kokosbloesemsuiker en in plaats van kristalsuiker kun je ruwe rietsuiker of honing gebruiken.





1.

Let's stay in bed

How do you like your eggs in the morning?

I like mine with a kiss.

Boiled or fried, I'm satisfied, as long as I get my kiss.





BEREIDEN 12 MINUTEN





Pain perdu

*van suikerbrood met
bosvruchtencompote*

Pain perdu zijn natuurlijk gewoon wentelteefjes, maar op z'n Frans klinkt dat toch even romantischer. Deze zijn gemaakt met Fries suikerbrood en door de parelsuiker en kaneel in dat zoete brood worden ze extra lekker. De bosvruchtencompote is zo gemaakt, maar je kunt ze ook serveren met een schep frambozen-rozenjam (blz. 22).

VOOR 2 PERSONEN

100 g bosvruchten
(diepvries is prima)
poedersuiker
1 ei
150 ml melk
2 dikke plakken Fries suiker-
brood, liefst een dagje oud
klontje boter, om in te
bakken

Begin met de compote. Doe de bosvruchten in een sauspantje en verwarm een paar minuten op laag vuur, of tot de vruchten iets uit elkaar vallen. Prak ze eventueel met een vork wat fijn. Voeg poedersuiker toe naar smaak. Klop ondertussen het ei los met de melk en week de plakken suikerbrood even in het melkmengsel. Smelt de boter in een koekenpan. Bak het brood ca. 3 minuten per kant, of tot het goudbruin is. Serveer het brood met de bosvruchtencompote en bestuif met extra poedersuiker.



Kaneeltoast

In San Francisco heerst er een heuse toast-trend, waardoor mensen met liefde zeven euro betalen voor een simpele snee geroosterd brood. Die trend zou zijn geboren in het kleine koffiezaakje Trouble, waar eigenaresse Giulietta het enige 'American comfort food' uit haar jeugd op de kaart zette. Een dikke plak goudbruin geroosterd witbrood, rijkelijk besmeerd met roomboter en besprenkeld met geurige kaneelsuiker. Simpel eten dat je gelukkig maakt. Of in Giulietta's woorden: 'No one can be mad at toast.'

VOOR 2 PERSONEN

2 dikke sneden witbrood
4 el bruine rietsuiker
1½ tl kaneel
25 g roomboter

Rooster het brood goudbruin in een broodrooster. Meng ondertussen de suiker en kaneel in een kommetje. Besmeer het geroosterde brood met boter en bestrooi rijkelijk met kaneelsuiker, die meteen intrekt en licht karamelliseert. Maak af met extra kaneelsuiker.



BEREIDEN 10 MINUTEN





Honingnectarines

*met dikke oranjebloesem-
yoghurt*

Met een paar druppels geurig oranjebloesemwater geef je dit ontbijt heel makkelijk een Midden-Oosters tintje. Heerlijk in combinatie met de zoete, iets kleverige honingnectarines.

VOOR 2 PERSONEN

2 nectarines
klontje boter
1½ el honing
300 g Griekse yoghurt
2 tl oranjebloesemwater*
2 el pistachenoten,
grofgehakt

** Verkrijgbaar bij Marokkaanse/
Turkse supermarkten
of online. Sinds ik dat van
Nadia en Merijn's SOUQ
proefde, wil ik geen ander
meer.*

Ontpit de nectarines en snijd ze in partjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de nectarines 3 minuten, of tot ze iets zachter worden. Voeg de honing toe en bak nog 1 minuut mee.

Roer ondertussen de yoghurt en het oranjebloesemwater door elkaar.

Roer eventueel ook wat honing door de yoghurt.

Serveer de warme nectarines met de yoghurt en bestrooi met pistachenootjes. Schenk het zoete nectarinevocht uit de pan erover en serveer meteen.

Variatie: vervang de honing door 2 el vlierbloesemsiroop, laat het oranjebloesemwater weg en gebruik perziken in plaats van nectarines.

Popovers

met chocolade

Popovers zijn luchtige minibroodjes die enorm opbollen in de oven. Deze variant is met pure chocolade en is een stuk lichter dan de traditionele pain au chocolat. Lichte, subtiel zoete broodjes met stukjes gesmolten chocolade... wat wil je nog meer? Zorg er wel voor dat je de chocolade heel fijn hakt, anders rijzen de popovers niet goed.

VOOR 8 STUKS

boter, om in te vetten
 250 ml melk
 2 eieren
 150 g bloem
 40 g pure chocolade,
 fijngenhakt
 extra: handmixer +
 muffinbakplaat of 8 losse
 muffinvormen of speciale
 popovertvormen

Verwarm de oven voor op 225°C. Vet de bakplaat of bakvormpjes goed in. Zet ze in de oven om voor te verwarmen.

Klop de melk en eieren in een grote kom schuimig met een mixer. Dat duurt ongeveer een minuut. Voeg de bloem en een snuf zout toe en mix alles tot een glad beslag.

Haal de bakplaat uit de oven (doe 'm snel weer dicht om geen warmte te verliezen!) en giet de helft van het beslag erin. Verdeel er de chocolade over en giet er vervolgens de rest van het beslag bovenop.

Verlaag de oventemperatuur naar 200°C en zet de gevulde vormpjes terug. Bak de popovers 20-25 minuten, of tot ze mooi goudbruin zijn. Doe de oven deur tijdens het bakken niet open: dan krijg je platte pannenkoekjes. De popovers rijzen enorm, maar zullen ook weer iets inzakken. Dat hoort echt zo.

Haal de popovers uit de vormpjes, laat ze op een rooster afkoelen en prik de onderkant in met een scherp mesje, zodat de hete stoom kan ontsnappen. Serveer de popovers liefst warm, eventueel met wat frambozenjam.

