

Libelle

# **Brunch**

## Hartig & zoet

125 recepten op maat van elke gelegenheid



## INTRO

### 12 bovenste beste brunches

Een tafel vol lekkers en alle mensen die je lief zijn, meer heb je niet nodig voor een zalige brunch. Maar uiteraard wil je voor een speciale gelegenheid eens extra uitpakken. En voor die momenten is er dit boek met twaalf uitgekende brunches die perfect zijn afgestemd op het feestje dat jij wilt vieren.

Een brunch met kindjes wordt immers pas onvergetelijk met een schaal worstenbroodjes, hamburgertjes en uiteraard pannenkoeken als dessert. En vegetariërs worden vast helemaal blij van de linzensalade, de amandelmeelquiche met rode biet en de chiapudding.

Om het helemaal compleet te maken, beperken we ons niet tot lekkere hapjes maar geven we ook suggesties voor drankjes die perfect passen bij de brunch in kwestie. Het nieuwe jaar zetten we in met een champagnecocktail, Halloween vieren we met een griezelig lekkere 'Zwarte Weduwe'-cocktail en bij de slanke brunch kun je kiezen uit een smoothie of detoxwater.

Ben je al helemaal in stemming, maar weet je nog niet goed ter gelegenheid waarvan? Zelfs daarvoor hebben we een oplossing.

Onder het motto 'any reason is a good reason' is er de zondagse gezinsbrunch. Want gewoon met je gezin gezellig brunchen kan natuurlijk ook!

## INHOUD

### ZONDAGSE GEZINSBRUNCH

- 10 Mocktail van pompelmoes en rozemarijn
- 12 Auberginetorentjes met spekjes en salsa
- 12 Broodstengels met rosbief en pesto van koriander
- 13 Vistaco's met pico van komkommer en meloen
- 13 Gambaspiesjes met mangosalsa
- 14 Pistoletquiches met romige tomaten
- 14 Broodje gerookte makreel met gepekeld bloemkool
- 16 Gevulde snackpaprika's
- 16 Quiche met aardappel, mozzarella en spekjes
- 18 Kaneelbroodjes met rozijnen
- 18 Vlechtbrood met chocolade en amandelen
- 20 Rijstpap met sinaasappel en chocoladecrumble

### TRENDY BRUNCH MET VRIENDEN

- 22 Appel-karamelmocktail
- 23 Champagnemojito met pompelmoes
- 24 Yoghurt met granola en bloedsinaasappel
- 24 Bosbessenwafels met banaan en spek
- 26 Hartige taart van jonge bietjes, feta, tijm en lamsgehakt
- 28 Kruidige tahinidip
- 28 Groene hummus

- 29 Gegrilde zoete aardappelen met romige peterseliepesto
- 30 Miniburgers met blauwe kaas en kip
- 32 Polentarondjes met kerstomaat en spek
- 32 Komkommer-avocadosoepje met rivierkreeftjes
- 33 Daikonrolletjes met avocado en zalm
- 34 Crème brûlée met honing

### FEESTELIJKE FAMILIEBRUNCH

- 36 Cranberrycocktail
- 37 Bagel met roomkaas, avocado en grijze garnalen
- 38 Oosterse bouillon met paksoi en een kwarteleitje
- 40 Minihotdog met gepekeld rode ui
- 40 Sint-jakobsvrucht met pistache-crumble
- 41 Sapje met spinazie en appel
- 42 Omeletje met spek en truffel
- 42 Citrussalade met geitenkaas, rode biet en granaatappel
- 44 Pavlova met aardbeien en witte chocolade

### VIVA-VEGGIE BRUNCH

- 46 Limoncello spritz
- 48 Hartige pannenkoekjes met kokoscurry
- 48 Geroosterde kikkererwten met salsa van ananas
- 50 Linzensalade met geroosterde wortel

- 52** 4x veggie spread
- 53** Quiche met amandelbodem en rode biet
- 54** Havermoutpancakes
- 54** Chiapudding met appel, blauwe bes en yoghurt
- 56** Aardbeientaart met geitenkark, oranjebloesemwater en peper

### KINDEREN-WELKOM BRUNCH

- 58** Smoothie met mango en rood fruit
- 59** Bladerdeegtaartjes met ei en avocado
- 60** Kipsaté met avocadosalsa
- 60** Worstebroodjes met groenten
- 62** Hamburgertjes met cheddar
- 64** Wraps met kip
- 65** Eggs benedict met ham en basilicum
- 66** Hartige minipizza's
- 66** Zoete minipizza's met vers fruit
- 68** Pannenkoekenslakjes
- 68** Pannenkoekenbeursjes
- 70** Watermeloentaart

### IK-ZIE-JE-GRAAG BRUNCH

- 72** Cocktail d'amour
- 73** Gegratineerde oesters in champagnesaus
- 74** Eitjes met truffelolie en soldaatjes
- 74** Gebakken scampi's met mango-kerriedip
- 75** Romige miniquiches met broccolini en kip

- 76** Courgettemuffin met lamsfilet
- 76** Lenterolletjes met spinazie en quinoa
- 78** Chocolademoeleux met kersen

### VROLIJK-PASEN BRUNCH

- 80** Rabarber-venkel vermout
- 82** Courgette-erwtenkoekjes met een zachtgekookt eitje
- 82** Kipspiesjes met blauwebessensaus
- 84** Salade met groene asperges
- 85** Nestjes met geitenkaas en zalm
- 86** Wraps met asperges en verse kruiden
- 86** Soepje van doperwt en jonge scheuten
- 88** Zoete konijntjes
- 88** Chocoladepizza's met marshmallows
- 90** Pavlova met gesuikerde eitjes
- 90** Koekjes met citroenfondant

### SLANKE BRUNCH

- 92** 2x mocktail
- 94** Pittige bietendip met rauwe groenten
- 94** Summer rolls
- 95** Zuiders knäckebröd
- 96** Salade met roze pomelmoes, bresaola en waterkers
- 97** Mexicaanse burger
- 98** Rucolaslaasje met watermeloen
- 99** Gegrilde paddenstoelen met spinazie, tomaat en ricotta



## INHOUD

- 100 Powersmoothie met blauwe bessen
- 101 Yoghurtijsjes met granola

### BRUNCH IN VAKANTIESFEER

- 102 Virgen sangria
- 104 Minitaartjes met spinazie en pijnboompitten
- 104 Slanke rillette van tonijn met gegrild brood
- 105 Crostini met erwtencrème
- 105 Groene minipizza's
- 106 Abrikozen met rozemarijn
- 106 Gazpacho van watermeloen
- 107 Panzanella met gegrilde perzik en eendenborst
- 108 Granita van ananas met rozemarijn en roze peper
- 108 Meloenballetjes met mozzarella en rucola
- 110 Koekjestaart met roze pompelmoes
- 110 Koekjestaart met mascarpone, aardbei, besjes en vlierbloesem

### BRUNCH UIT DE WERELDKEUKEN

- 112 Spicy margarita met jalapeño
- 113 Grapefruit tequila bomb
- 114 Bruschetta van zoete aardappel met muhammara
- 114 Courgette-fetaballetjes met tzatziki
- 115 Snelle Oosterse viskoekjes
- 115 Kipspiesjes met dip van gazpacho
- 116 Mezzebuffet
- 118 Tortillachips met pico de gallo en guacamole

- 119 Sinaasappelsalade met venkel
- 120 Hot Mexican chocolate
- 120 Chocolademousse met granaatappel en pistache

### HALLOWEENBRUNCH

- 122 'Zwarte weduwe'-cocktail
- 123 Glutenvrije wafels met pistachenoten
- 124 Pompoen-kokossoep met heksenbezempje
- 124 Nachos deluxe
- 125 Hartige mummies
- 126 Kruidige pompoenquiches
- 126 Pompoenhummus met gegrilde groenten en speltbroodstengels
- 128 Zoete-aardappelpannenkoekjes met appelringen
- 129 Sinaasappelmoelleux

### NIEUWJAARSBRUNCH

- 130 Champagnecocktail
- 131 Bruschetta met olijventapenade
- 132 Hartige briochesterren
- 132 Oesters met vichyssoise en zeekraaltempura
- 134 Sint-jakobsvruchten met chiliboter
- 135 Carpaccio van bietjes met gerookte zalm
- 136 3x feestelijk toastje
- 138 3 x feestelijk spiesje
- 140 Profiteroles met chocolade, banketbakersroom en rode vruchten

# Zondagse gezinsbrunch



## Mocktail van pompeloes en rozemarijn

**4 personen • 20 minuten + afkoelen**

- 400 ml wit pompeloesap • 300 ml tonic
- 200 ml water • 4 cm gember, in plakjes
- 200 g rietsuiker • 8 takjes rozemarijn
- ijsblokjes

**1** Breng het water aan de kook met de suiker. Voeg 4 rozemarijntakjes en de gember toe en laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen. Zeef de rozemarijnsiroop en laat afkoelen.

**2** Vul de glazen met ijs. Giet in elk glas 4 eetlepels rozemarijnsiroop. Giet er het pompeloesap en de tonic bij. Werk af met een takje rozemarijn.

Deze alcoholvrije cocktail is een heerlijk aperitiefje voor iedereen!







## Auberginetorentjes met spekjes en salsa

4 personen • 40 minuten

- 1 aubergine • 100 g spekblokjes • 1 bolletje mozzarella, in plakjes • 80 g bloem • 1 ei • 80 g paneermeel • 30 g pistaches, gehakt
- VOOR DE SALSA** • ½ rode ui, gesnipperd • 1 handvol koriander, gehakt + extra • 150 g gekleurde kerstomaatjes, in plakjes • sap van ½ limoen • 1 el olijfolie • peper en zout

**1** Snijd de aubergine in plakken van een halve centimeter dik. Bestrooi ze met zout en laat ze 15 minuten rusten. Spoel ze af en dep ze droog.

**2** Klop het ei los met wat peper en zout. Doe de bloem en het paneermeel in twee aparte borden. Wentel de aubergineplakjes eerst door de bloem, dan door het ei en dan door het paneermeel. Bak ze krokant in hete olie.

**3** Meng de ingrediënten voor de salsa. Bak het spek krokant in een koekenpan zonder vetstof. Snijd de mozzarella in plakjes. Beleg elke plak aubergine met een plakje mozzarella en kruid met peper en zout. Werk af met de tomaatjes, de spekjes, de pistaches en een takje koriander.



## Broodstengels met rosbeef en pesto van koriander

4 personen • 20 minuten

- 8 broodstengels • 8 plakjes rosbeef
- VOOR DE KORIANDERPESTO** • 1 handvol koriander • ½ teentje knoflook • 2 el citroensap • 25 g pijnboompitten • 25 g parmezaan, geraspt • olijfolie • peper en zout

**1** Doe alle ingrediënten voor de pesto in een blender. Giet er een scheut olijfolie bij en mix glad. Kruid met peper en zout.

**2** Wikkel de rosbeef rond de broodstengels, besmeer ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Grill ze kort in de grillpan. Geef er de pesto bij.



## Vistaco's met pico van komkommer en meloen

4 personen • 30 minuten

- 8 kleine tortilla's • 500 g kabeljauw, in reepjes
- 1 handvol koriander • 80 g zure room
- ½ kl cayennepeper • 1 kl paprikapoeder
- ½ kl komijn • olijfolie • zout

**VOOR DE PICO** • 200 g watermeloen, in kleine blokjes • ½ komkommer, in kleine blokjes • 1 kleine ui, gesnipperd • ½ chilipeper, fijngehakt • ½ limoen, geperst • 1 el munt, fijngehakt • olijfolie • peper en zout

**1** Meng alle ingrediënten voor de pico met wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

**2** Kruid de vis met de cayennepeper, de paprikapoeder, komijn en zout. Bak goudbruin in hete olie. Verwarm de tortilla's en vul ze met de visreepjes en de pico. Werk af met wat zure room en koriander.



## Gambaspiesjes met mangosalsa

4 personen • 15 minuten + 30 minuten marineren

- 16 gamba's, gepeld en schoongemaakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl paprikapoeder • olijfolie

**VOOR DE SALSA** • 1 mango • ½ komkommer • 1 passievrucht • sap en rasp van 1 limoen • 1 rode ui • 2 el bladpeterselie, gesnipperd • 2 lente-uitjes • 1 chilipeper, fijngehakt • 2 el vissaus

**1** Doe de gamba's in een kom en meng ze met een scheutje olijfolie, de paprikapoeder en de knoflook. Laat ze 30 minuten marineren.

**2** Snijd intussen de mango, de komkommer, de rode ui en de lente-ui in blokjes. Meng er het vruchtvlees van de passievrucht, de chilipeper, de vissaus, de limoenrasp en het sap door. Meng goed.

**3** Prik op elk spiesje twee gamba's en bak ze gaar in olie. Serveer met de salsa.



## Broodje gerookte makreel met gepekelde bloemkool

8 stuks • 15 minuten

• 4 stokbroden • 2 stukken gerookte makreel • 2 handvol kruiden, basilicum, dille, bladpeterselie • aioli, kant-en-klaar • olijfolie  
**VOOR DE BLOEMKOOI** • 1 bloemkool • 1 venkel • 3 lente-uien • 1 el gember, geraspt • 80 g rozijnen • ½ kl mosterdzaadjes • 140 g kristalsuiker • 500 ml appelazijn • 1 el olijfolie • 1 el grof zeezout

**1** Pekel de bloemkool. Maak de groenten schoon. Snipper de lente-ui fijn, verdeel de bloemkool in roosjes en snijd de venkel in plakjes. Blancheer in lichtgezouten water en giet af. Laat afkoelen.

**2** Verhit de olijfolie in een steelpannetje, voeg de mosterdzaadjes toe en laat ze ploffen. Voeg de azijn, de suiker, het zout en 200 ml water toe en breng aan de kook. Schep de groenten, de gember en de rozijnen mee in de steelpan en laat even opkoken. Giet de gepekelde bloemkool in een goed gesteriliseerde weckpot.

**3** Halveer de stokbroodjes, bestrijk met aioli en beleg met stukken makreel en de verse kruiden. Serveer met de gepekelde bloemkool.

## Pistoletquiches met romige tomaten

4 personen • 10 minuten + 18 minuten in de oven

4 pistolets • 2 tomaten • 4 eieren • 200 ml room • 2 el peterselie, gehakt • 150 g kaas, geraspt • 200 g gerookte zalm • peper en zout

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het bovenste kapje van de pistolets. Hol ze uit en zet ze 3 minuten in de voorverwarmde oven.

**2** Klop intussen de eieren luchtig met de room. Voeg de peterselie toe en kruid met peper en een beetje zout.

**3** Spoel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verdeel de tomatenblokjes over de pistolets. Giet er het eiernmengsel bij en werk af met de geraspte kaas. Zet 15 minuten in de oven. Serveer met gerookte zalm.



## Kaneelbroodjes met rozijnen

**20 stuks • 25 minuten + 1 uur rusten  
+ 25 minuten in de oven**

• 7 g gedroogde gist • 400 ml lauwe melk  
• 750 g bloem • ½ kl zout • 1 ei • 100 g boter  
• 100 g bruine suiker • 100 g rozijnen  
• 1 kl kaneelpoeder • 3 el poedersuiker  
• 1 el water • 3 el mascarpone

**1** Los de gist op in de melk en laat 15 minuten rusten. Meng het zout en het ei door de bloem. Roer er de melk door en kneed tot een samenhangend deeg. Rol tot een bol, leg in een kom en dek af met een handdoek. Laat 40 minuten rusten.

**2** Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van 50 x 60 cm op een bebloemd werkblad. Smelt de boter in de microgolfoven en roer er de bruine suiker, de rozijnen en de kaneel door. Verdeel het mengsel royaal over het deeg.

**3** Rol het deeg vanaf de lange kant op tot een worst. Druk het laatste stukje wat aan zodat de rol goed dicht blijft. Snijd de rol in plakken van 2,5 cm en leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een keukenhanddoek en laat nog eens 20 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 180 °C.

**4** Bak de broodjes in 25 minuten goudbruin en gaar. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

**5** Meng het water met de poedersuiker. Roer er de mascarpone door. Bestrijk hiermee de kaneelbroodjes en serveer ze meteen.

## Vlechtbrood met chocolade en amandelen

**6 personen • 20 minuten + 2 uur rusten  
+ 20 minuten in de oven**

• 7 g gedroogde gist • 4 el suiker • 120 ml lauwe melk • 380 g bloem • ½ kl zout • 1 ei, op kamertemperatuur • 100 g zachte boter • 100 g amandelschilfers • 200 g chocopasta  
• zonnebloemolie • ½ kl zout

**1** Meng de gist en 2 eetlepels suiker door de lauwe melk. Laat 15 minuten rusten.

**2** Doe de bloem, de resterende suiker, het zout en het ei in een kom. Voeg de melk toe en kneed tot een glad deeg. Voeg de boter beetje bij beetje toe en kneed met olie ingevette handen, tot een soepel, wat plakkerig deeg. Vorm een bol van het deeg en leg in een ingevette kom. Dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen op een warme plaats.

**3** Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan goudbruin en warm de chocopasta wat op in de microgolfoven.

**4** Rol het deeg uit tot een dunne lap op een bebloemd werkblad. Besmeer het deeg met de chocopasta en bestrooi met twee derde van de amandelschilfers. Rol de lap op en druk de rol een beetje plat.

**5** Snijd de rol in de lengte in 3 repen en maak er een vlecht van. Leg de vlecht op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met folie en laat nog eens 45 minuten rijzen.

**6** Verwarm de oven voor op 180 °C. Strooi de resterende amandelschilfers over het brood. Schuif het brood in de oven en laat 20 minuten bakken.

**7** Laat afkoelen en bestrooi net voor het serveren met poedersuiker.



## Havermoutpancakes

4 personen • 35 minuten

• 140 g havermout • 100 g blauwe bessen  
• 100 g bramen • 350 ml melk • 2 eieren • 100 g  
Griekse yoghurt • 140 g zelfrijzende bloem  
• 1 el bakpoeder • 4 el granola • 2 el honing  
• agavesiroop • zout • kaneel • boter of olie

**1** Mix de havermout tot meel. Meng met de bloem, het bakpoeder, de melk, de eieren, de honing, wat zout en kaneel. Laat het beslag 15 minuten rusten.

**2** Verwarm de oven voor op 75 °C. Bak pancakes van het beslag in een pan met boter of olie. Houd ze warm in de oven.

**3** Stapel de pancakes op elkaar, leg er telkens een lepel Griekse yoghurt tussen. Werk af met blauwe bessen en bramen. Serveer met de agavesiroop en wat granola.

## Chiapudding met appel, blauwe bes en yoghurt

4 pers • 10 minuten + 1 nacht rusten

• 8 el chiazaad • 1 granny smith • 100 g blauwe bessen • sap van ½ citroen • 4 el pompoenpitten • 500 ml amandelmelk • 200 g yoghurt • 4 el honing • ½ kl kaneel

**1** Meng het chiazaad met de amandelmelk, de honing en de kaneel en roer goed door. Zet 1 nacht in de koelkast. Roer in die tijd de chiazaadpudding 1 à 2 keer goed door om klontertjes te vermijden.

**2** Spoel de appel, snijd mét schil in blokjes. Besprenkel met citroensap.

**3** Schep wat appelblokjes in een ijscoupe, lepel er de chiapudding op, en strooi er blauwe bessen over. Lepel ten slotte de yoghurt over de bessen en werk af met geroosterde pompoenpitten.





## Koekjestaart met roze pompelmoes

6 à 8 personen • 15 minuten + afkoelen

- 280 g droge chocoladekoekjes met nootjes
- 1 roze pompelmoes • 100 g blauwe bessen
- enkele takjes verse tijm • 100 g zure room
- 150 g plattekaas • 175 g boter • 2 el quinoa, gepoft • 4 el suiker

**1** Verkruiemel de koekjes. Smelt de boter en meng met de kruimels. Druk in een bakvorm en laat opstijven in de koelkast.

**2** Klop de zure room en de plattekaas op met de suiker. Snijd de pompelmoes à vif en snijd in schijfjes. Lepel de roommengeling op de taartbodem en beleg met pompelmoes en bessen. Eindig met gepofte quinoa en tijm.

### DE BETERE BODEM

Een goede taart begint bij een goede bodem. Welke kies jij?

- Een bodem van havermoutvlokken gemixt met agavesiroop en kokosolie is een echte topper. Breng op smaak met 'n snuifje kaneel.
- Chocoladefan? Mix grote ontpitte medjooldadels met amandelen of andere noten, ongezoet cacaopoeder en een snuifje zeezout.
- Simpel en snel: mix speculaasjes met gesmolten boter! Altijd lekker, zeker in combinatie met chocolade en blauwe bessen.

## Koekjestaart met mascarpone, aardbei, besjes en vlierbloesem

6 à 8 personen • 15 minuten + afkoelen

- 200 g havermoutkoekjes • 400 g aardbeien
- 1 handvol rode bessen • verse vlierbloesem, optioneel • zeste en sap van ½ citroen • 250 g mascarpone of Griekse yoghurt • 100 g pindakaas • vlierbloesemsiroop • 70 g amandelpoeder • 3 el bloemsuiker • 100 g boter

**1** Verkruiemel de koekjes. Smelt de boter met de pindakaas en meng ze met de verkruiemelde havermoutkoekjes en het amandelpoeder. Druk in een bakvorm en laat opstijven.

**2** Meng de mascarpone met de bloemsuiker, de citroenschil en het sap.

**3** Spoel de aardbeien en snijd ze in partjes. Spoel de besjes. Beleg de taart met de zoete mascarpone, de aardbeien en de rode bessen en besprenkel met vlierbloesemsiroop. Werk eventueel af met wat verse vlierbloesem.



WWW.LANNOO.COM

Registreer je op onze website en we sturen je geregeld een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

*Libelle Brunch* is een samenwerking van Lannoo en Roularta Media Group.

#### COLOFON

**Coverbeeld:** Bram Debaenst - **styling:** Debby De Mangelare

**Recepten:** archief Libelle

**Foto's recepten:** Karl Bruninx, Bram Debaenst,

Wout Hendrickx, Tom Swalens;

Isopix, Photocuisine, Stockfood

**Coördinatie:** Christel Mertens

**Ontwerp en vormgeving:** Sofie Moons

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020

D/2020/45/74 - NUR 440 / 441

ISBN 978 94 014 6652 3

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