



SLOPPY JOE



Stel je voor: je bent met de vriendjes een avondje gaan stappen. Eén drankje werden er zeven, je hebt je dansmoves laten zien alsof je Beyoncé *herself* bent. En nu word je wakker met het gevoel dat er een bouwvakker met een drillboor in je hoofd zit.

Wat je dan niet nodig hebt, is een groene smoothie of een havermoutje met chiazaad. Nee. Wat je nodig hebt, is iets vettings. Iets dat je lichaam overspoelt met comfort en je ziel (én verloren waardigheid) weer langzaam in elkaar schroeft. Vergeet finesse. Vergeet bestek. *Enter* de Sloppy Joe.

INGREDIËNTEN (2 DIKKE JOE'S)

- 1 ui
- 500 g gehakt (ik verkies gemengd varkens- en kalfsgehakt)
- 1 el bruine suiker
- 1 tl worcestershiresaus
- 400 g passata van kerstomaatjes
- 4 el BBQ-saus
- 8 reepjes ontbijtspek
- 2 eieren
- 2 hamburgerbroodjes
- 2 sneetjes cheddarkaas
- 1 klein potje zure room
- boter of olie
- peper en zout

Wees gewaarschuwd: er zal sowieso *gesmost* worden als je dit eet, dus doe dat niet in je zondagse outfit.

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de ui.
2. Verhit een beetje olie in een pan en fruit de gesnipperde ui tot die glazig is. Voeg vervolgens het gehakt toe en bak het gaar.
3. Voeg een lepel bruine suiker, een paar druppels worcestershiresaus, de kerstomaatenpassata en BBQ-saus toe aan het gehakt. Laat dit mengsel stevig pruttelen tot er een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
4. Gril of bak ondertussen de speklapjes tot ze lekker knapperig zijn.
5. Bak ook de spiegeleieren en zet ze even apart.
6. Halveer de hamburgerbroodjes en besmeer de binnenkant met boter. Rooster ze kort onder de grill of in een pan tot ze lichtbruin zijn.
7. Verdeel de tomatensaus over de onderste helften van de broodjes. Leg daarop plakjes cheddarkaas en laat wat smelten onder de grill.
8. Leg de knapperige spekplakjes op de kaas, gevolgd door een flinke lepel zure room.
9. Plaats het gebakken spiegelei erbovenop en leg de bovenste helften van de broodjes erop.
10. Bijt erin zoals ik doe!

EXTRA:

je kan deze sloppy Joe ook pimpen met extra nacho's en jalapeño ertussen!



CROISSANT OVEN-SCHOTEL MET BRIE



Deze ovenschotel is wat er gebeurt als je *leftover* croissants en een zwak voor kaas combineert bij een klein katertje, door alle overschotjes van de dag ervoor in een kom te mengen en in de oven te schuiven. Wat eruit kwam had een boterzachte binnenkant, krokante randjes en bevatte genoeg kaas om je kopzorgen even te vergeten. Of op z'n minst je to-dolijst. *Enjoy!*

INGREDIËNTEN (EEN GROTE OVENSCHOTEL)

- 8 croissants
- 2 el gesmolten boter
- 150 g champignons
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje tijm
- 200 ml room
- 200 ml melk
- 3 eieren
- 2 el mosterd
- 150 g brie
- 8 plakjes parmaham
- 150 g gemalen kaas
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Scheur de croissants in grove stukken en leg ze in een ingevette ovenschaal. Lepel de gesmolten boter erover en zet de schaal zo'n 7 minuten in de oven om de croissants een knapperige start te geven.
3. Snijd de champignons en pers de knoflook.
4. Bak de champignons in olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Voeg de geperste teentjes knoflook toe en rits de tijd erbij. Na een minuutje mag dit van het vuur.
5. Klop in een grote kom de room, melk, eieren en mosterd. Breng dit mengsel op smaak met peper en zout.
6. Snijd de brie in stukjes.
7. Voeg de geroosterde croissants, gebakken champignons en stukjes brie voorzichtig toe aan het mengsel. Roer alles zachtjes dooreen en giet opnieuw in de ovenschaal.
8. Schik de reepjes parmaham op de schotel en bestrooi het geheel met gemalen kaas.
9. Bedek de ovenschaal met een vel aluminiumfolie en bak 30 minuten.
10. Verwijder de folie en laat het geheel nog een tiental minuten kleuren. Serveer warm of koud.



HARTIGE GENOEGENS

HARTIGE CHEESECAKE MET GEROOKTE ZALM



Deze is een beetje zoals kousen in sandalen dragen. Je moet het durven. Perfect gerechtje voor wie indruk wil maken zonder te moeten zwoegen, en ideaal om aan tafel dat ene wenkbrauwtje omhoog te krijgen: 'Wacht, wát zei je? Een hartige cheesecake?' Yes. En je zal het je niet beklagen.

INGREDIËNTEN (1 TAART)

- 80 g boter
- 100 g TUC-koekjes
- 1 blaadje gelatine
- 100 g gerookte zalm + extra voor de afwerking
- 300 g Philadelphia
- 2 el Griekse yoghurt
- 2 el citroensap + zeste van 1 citroen
- scheutje room
- enkele takjes verse dille
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter.
2. Verkruimel de TUC-koekjes en meng ze met de gesmolten boter.
3. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en druk het koekjesmengsel stevig aan op de bodem. Zet in de koelkast om op te stijven.
4. Week het gelatineblaadje in koud water.
5. Snijd de gerookte zalm in stukjes.
6. Mix de Philadelphia, de in stukjes gesneden gerookte zalm, de yoghurt, het citroensap en de citroenzeste kort tot een glad mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Proef en pas eventueel aan.
7. Verwarm de room kort in een pannetje (niet laten koken) en los het geweekte gelatineblaadje erin op.
8. Roer dit mengsel door het zalm-kaasmengsel.
9. Giet het mengsel op de koekjesbodem en strijk glad. Laat minstens enkele uren opstijven in de koelkast.
10. Werk af met extra gerookte zalm en verse dille.



ZOETE ZONDES

FRENCH TOAST MET SALTY CARAMEL- MASCARPONE



Nu we toch over mijn buurvrouwen bezig zijn... Birgit is mijn buurvrouw van thuis, maar eigenlijk ook mijn vaste afterparty. Fan van feestjes waar het licht pas aangaat als het bij anderen al uit is. Ontbijten vóór de middag? Niet van toepassing. Al ben ik er heilig van overtuigd dat deze *French toast* (trouwens haar absolute lievelings) op elk moment van de dag naar binnen gaat.

INGREDIËNTEN (4 FRENCH TOASTS)

- 2 eieren
- 200 ml melk
- 1 tl kaneel
- 4 sneden briochebrood, al enkele dagen oud mag zeker!
- 2 el cassonade/bruine suiker
- 4 el mascarpone
- 2 el bloedsuiker
- 6 el *salted caramel* (als ze dat niet hebben in de winkel, gebruik dan een beetje zeezout)
- boter

TIP

Lekker met een handvol blauwe bessen als afwerking.

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de eitjes los met de melk en het kaneel.
2. Wentel de sneetjes brood door het mengsel en bak in een antikleefpan in gesmolten boter.
3. Draai de sneetjes om en om, tot ze goudbruin zijn.
4. Bestrooi met suiker, zodat die kan smelten op de warme *French toast*.
5. Meng ondertussen de mascarpone met de (gezeefde) bloedsuiker en *salted caramel* tot een glad mengsel.
6. Leg een quenelle van dit lekkers op de *French toast* nu hij nog warm is. Geniet van deze zoete zonde!



SIP O'CLOCK

MORNING FIZZ

(MIMOSA)

De enige *queen* van de brunchcocktails!

INGREDIËNTEN

- 60 ml vers sinaasappelsap
- 60 ml mousserende wijn
- 5 ml limoncello (optioneel)
- enkele muntblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Schenk het sinaasappelsap in een champagneglas.
2. Voeg de mousserende wijn voorzichtig toe.
3. Voeg optioneel een scheutje limoncello toe, voor extra diepte.
4. Werk af met enkele muntblaadjes.
5. Niet roeren, gewoon genieten.