

Smuuk

DE LEKKERSTE
RECEPTEN
VAN SMULWEB

Genieten
van een
gezellige
herfst

BIEREN & SPIJZEN

INSIDERS TIPS VAN DE BIERSOMMELIER

EXCLUSIEF! VANAF NU IN ELK NUMMER:
KOKEN MET TV-KOK

Annabel Langbein

TREND: FILTERKOFFIE
MEER SMAAK DAN ESPRESSO!

HEERLIJKE START MET PANCAKES OF GRANOLA

ONTBIJTEN ALS EEN NEW YORKER

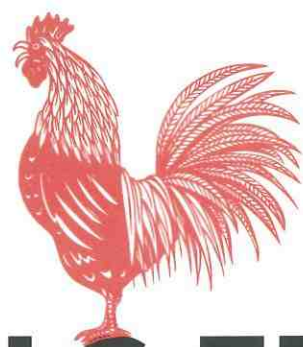
DE LEKKERSTE HERFST OOI
62 MAAKBARE
RECEPTEN

RECEPTEN VAN O.A. PASCALE NAESSENS EN DONNA HAY



Smulweb

UITGAVE 09 • HERFST 2015 • SMULWEB.NL • €4,95



Ontbijten ALS EEN NEW YORKER

EINDELOOS VARIËREN MET VERRASSENDE ONTBIJTRECEPTEN

Dat het ontbijt de belangrijkste maaltijd van de dag is, dat weet je ongetwijfeld al. Maar wist je dat het ook de leukste maaltijd van de dag kan zijn? Met All-day breakfast, het nieuwste boek van culinair journalist en food trend consultant Denise Kortlever, maak je een vliegende start.

Hoe kom je op het idee om een boek over ontbijtjes te maken? En hoe bedenk je meer dan 80 recepten die niet alleen lekker zijn, maar er ook nog eens fantastisch uitzien en - niet onbelangrijk - zo van elkaar verschillen? Een gesprek met de maakster van het boek.

"NA EEN TRIP NAAR NEW YORK, WIST IK HET ZEKER: DE ONTBIJTTREND ZAL OOK IN NEDERLAND AANSLAAN. HET WAS EEN KWESTIE VAN TIJD."

Hype?

"Eigenlijk ben ik vier jaar geleden al met dit boek gestart", vertelt Denise. "Ik ging toen voor mijn werk op reis naar

New York. Daar was de ontbijttrend in volle gang en ik wilde er graag meer over weten. Was het een hype die zou overwaaien? Of kon het ook aanslaan in Nederland? Ik werd aangenaam verrast en ontdekte dat je enorm veel kunt variëren met ontbijt- en brunchgerechten." Terug in Nederland werd het artikel dat Denise schreef over de Amerikaanse ontbijttrend, een trend op zich. "Er werd veel naar mijn artikel verwezen. En toen wist ik het zeker: de ontbijttrend zal ook in Nederland aanslaan. Het was een kwestie van tijd. Ondertussen had ik op mijn site zelf een flinke stapel ontbijtrecepten geplaatst. Maar daar bleef het bij. Ik ging gewoon weer aan de slag met het schrijven van nieuwe artikelen en recepten. Maar toen ik hier steeds meer ontbijtproducten en ontbijtrestaurants zag verschijnen, wist ik dat de Nederlandse markt rijp was voor een ontbijtboek."

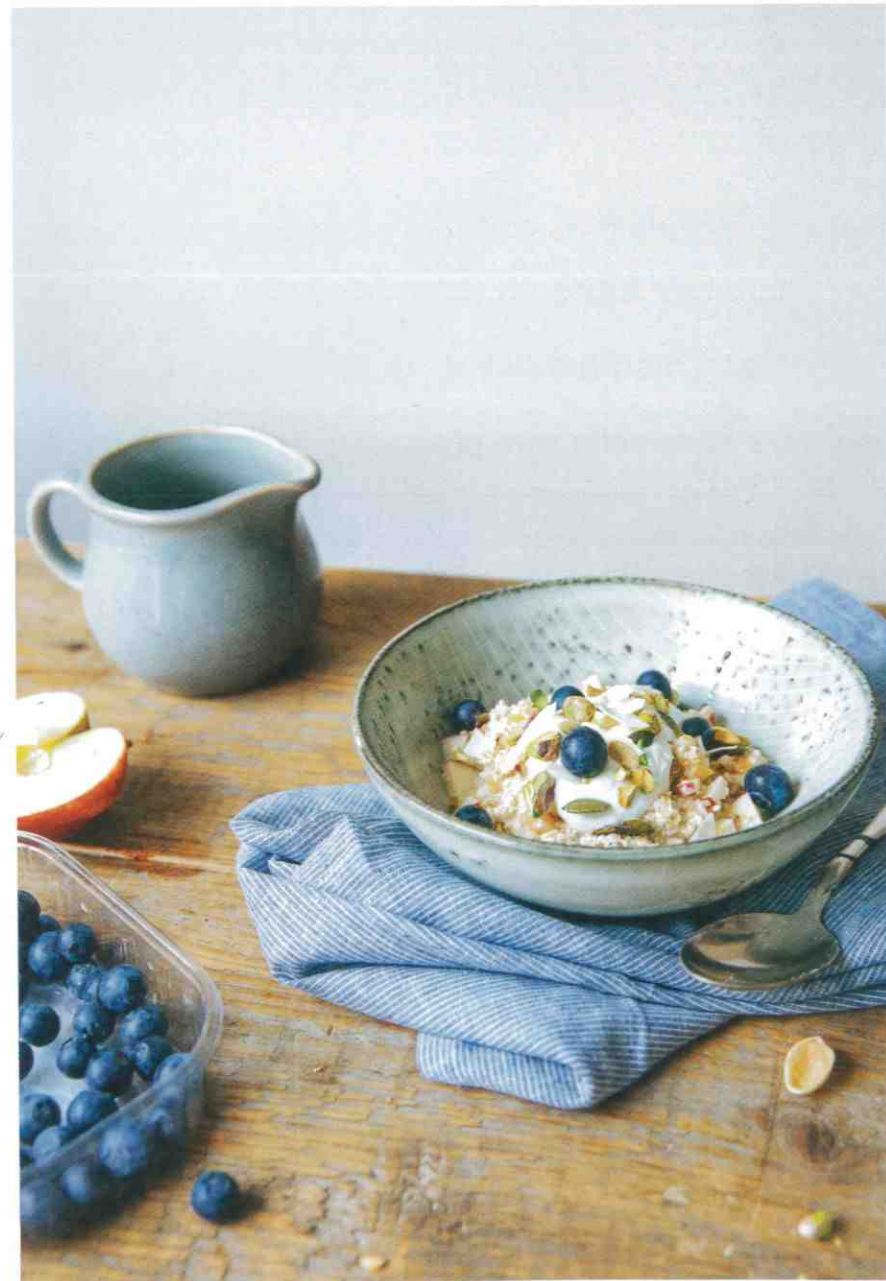
Wie is Denise Kortlever?

Je hebt vast wel eens iets van haar gelezen. Als culinair journalist schrijft Denise voor bladen als Vogue en... Smult! Daarnaast is ze eigenaar van de populaire site tlt-thelittlethings.com en werkt ze als food trend consultant voor onder meer Food Inspiration.





"ONTBIJTEN IS IN NEDERLAND MEER GEWORDEN DAN EVEN TWEE BAMMETJES MET KAAS NAAR BINNEN PROPPEN. WE DENKEN MEER NA OVER WAT WE ETEN."



Van idee naar boek

Toch duurde het nog even voor het boek er was. "Je kan wel een idee hebben, maar een boek is niet één, twee, drie gemaakt", zegt Denise. "Helemaal niet als je - zoals ik - bijna alles zelf doet. Van het bedenken en fotograferen van de recepten, het schrijven van alle tekst en de styling. Ik ben uiteindelijk ruim drie maanden fulltime met het produceren van het boek bezig geweest. Dat betekende 's ochtends, 's middags en 's avonds ontbijten. En mijn vriend - de mazzelaar - at met me mee, want ik wilde alle recepten minimaal twee keer zelf testen. Daarna heb ik vrienden en kennissen aan het werk gezet, want de recepten moesten natuurlijk wel voor iedereen werkbaar zijn. Toen dat alles achter de rug was, moest ik alles stylen en fotograferen. Geweldig dat ik alles zelf kon en mocht doen. Maar er is wel veel tijd in gaan zitten."

"IK BEN RUIM DRIE MAANDEN FULLTIME MET HET BOEK BEZIG GEWEEST. EN DAT BETEKENDE 'S OCHTENDS, 'S MIDDAGS EN 'S AVONDS ONTBIJTEN. MIJN VRIEND - DE MAZZELAAR - AT MET ME MEE."

Snelle granola

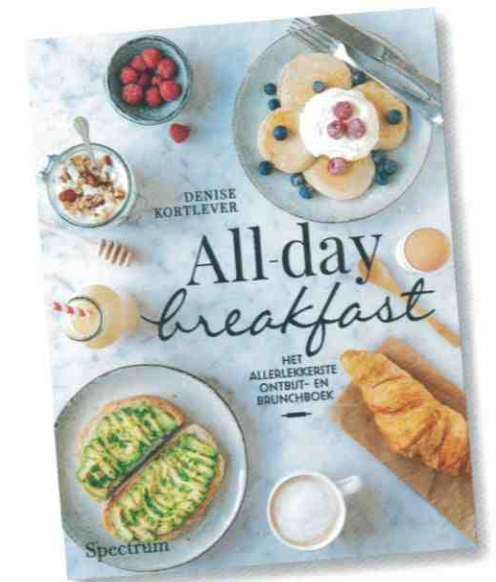
De hamvraag is natuurlijk of Denise blij is met het resultaat. "Als je een boek wilt maken, moet je er voor de volle 100 procent achterstaan", zegt ze. "En voor mij geldt dat nog eens extra, omdat ik hiermee voor het eerst op de voorgrond treed. Ik geloof erin. Ontbijten is in Nederland meer geworden dan even twee bammertjes met kaas naar binnen proppen. We denken meer na over wat we eten. Begrijp me overigens niet verkeerd: ik vind niet dat je elke ochtend uitgebreid moet ontbijten. Soms heb je haast. En dan wil je snel iets naar binnen kunnen werken. Dat doe ik ook. Maar ik wil dan wel iets lekkers eten. Als ik weet dat ik weinig tijd heb, zorg ik ervoor dat ik eerder die week een bakplaat vol granola heb gemaakt. Er is niets lekkerder dan dat! Zo kun je snel ontbijten, terwijl je er toch aandacht aan hebt besteed."



"SOMS HEB JE HAAST. DAN WIL JE SNEL IETS NAAR BINNEN KUNNEN WERKEN. DAT DOE IK OOK. MAAR IK WIL DAN WEL IETS LEKKERS ETEN. SNEL ONTBIJTEN IS NIET HETZELFDE ALS NIET GOED ONTBIJTEN."

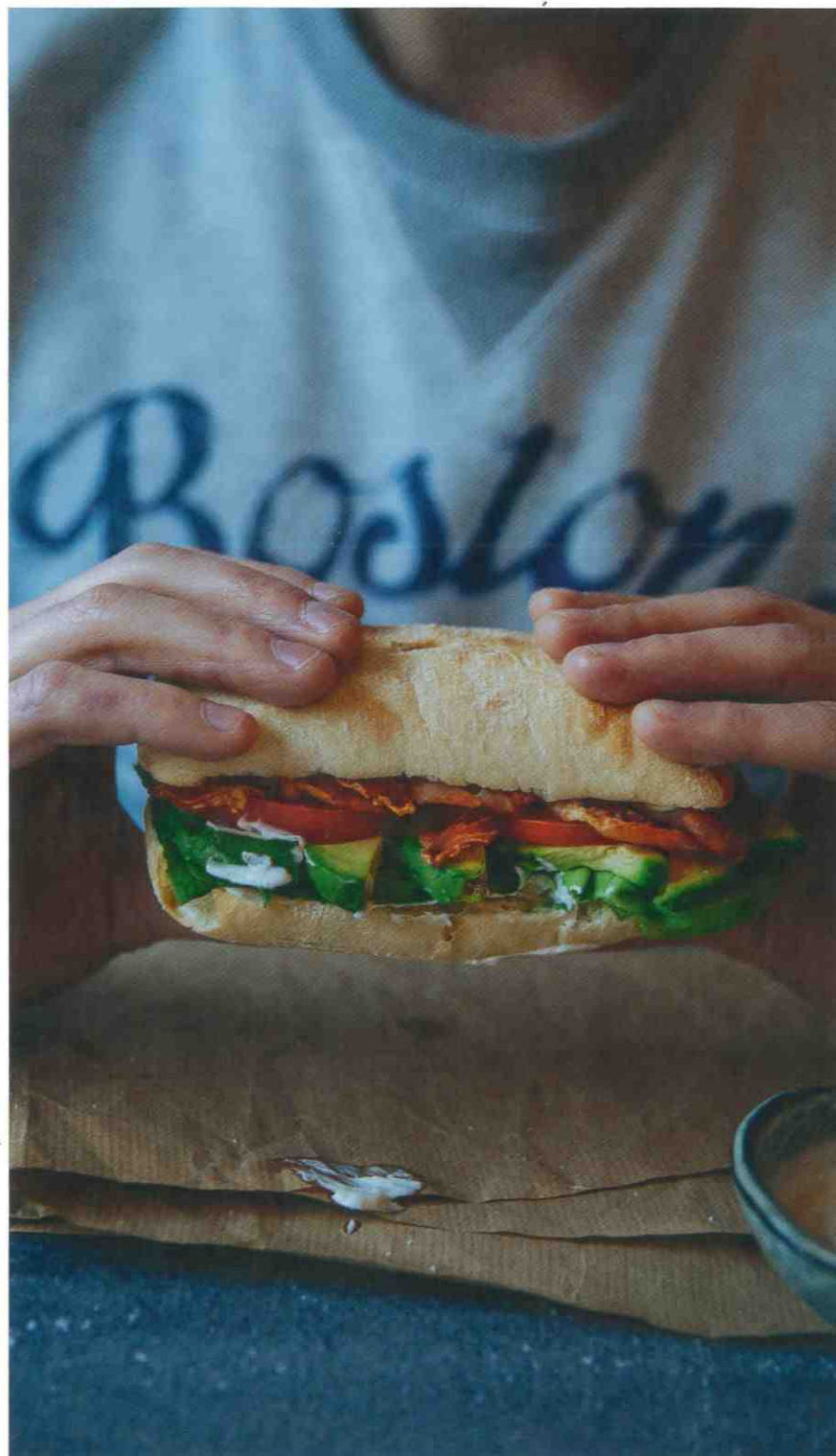
Pancakes!

Heeft Denise een favoriet ontbijtrecept? "Ik ben heel erg trots op mijn recept voor granola", vertelt ze. "Daar heb ik heel erg veel moeite voor gedaan. In New York proefde ik een granola die ik de lekkerste ooit vond. Maar de maker wilde me het recept niet geven. Hij verklaapte dat er zout, maple syrup en olijfolie in verwerkt was. Daarmee ben ik net zo lang aan het experimenteren geweest tot ik het ideale recept gevonden had met zeezout, heerlijk! Maar mijn absolute favoriet, dat zijn pancakes. Daar hou ik ontzettend van. De American pancakes met gekarameliseerde banaan en gezouten maple boter zijn het allerlekkerst. Een heftig maal, dat wel. Maar ik kan er geen genoeg van krijgen."



All-day breakfast
Unieboek Spectrum € 20,-
ISBN 9789000347094

VERONIKA, JACQUELINE EN PETRA VAN HET STERRETEAM
HEBBEN UIT DIT NIEUWE BOEK ELK HUN FAVORIET GEKOZEN.
WE WILLEN ZE GRAAG MET JE DELEN.



BLT SANDWICH MET AVOCADO EN CITROENMAYONAISE

Recept uit boek *All-day Breakfast*

BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN

Voor 1 personen
2 tl citroensap
2 el mayonaise
2 plakken bacon
½ avocado
½ tomaat
1 ciabattabroodje
paar blaadjes botersla



Bereidingswijze

1. Maak eerste de citroenmayonaise: meng het citroensap en de mayonaise en voeg eventueel extra citroensap toe naar smaak.
2. Bak de bacon uit in een antiaanbakpan tot deze krokant is. Snijd ondertussen de avocado en tomaat in plakjes. Snijd het broodje doormidden en bestrijk beide helften met citroenmayonaise. Beleg met sla, avocado, tomaat en bacon. Meteen opeten.



De klassieke BLT (bacon, lettuce & tomato), maar dan met romige avocado en citroenmayonaise. En echt: daar wordt deze stevige sandwich nóg beter van.



KANEELTOAST

Recept uit boek *All-day Breakfast*

BEREIDINGSTIJD: 5 MINUTEN

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

Bereidingswijze

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

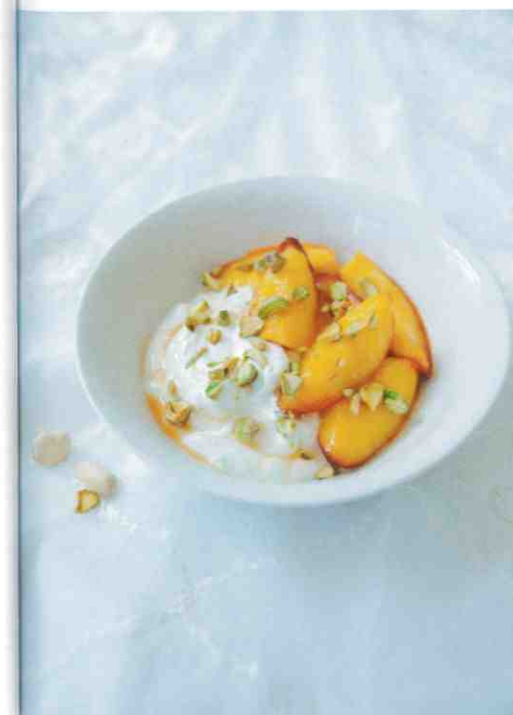


HONINGNECTARINES MET Dikke ORANJEBLOESEMYOGHURT

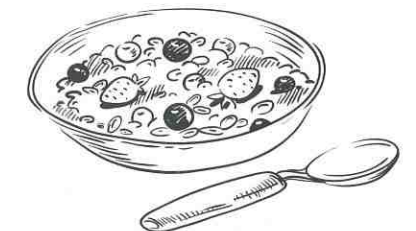
Recept uit boek *All-day Breakfast*

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

Voor 2 personen
2 nectarines
klontje boter
1½ el honing
300 g Griekse yoghurt
2 tl oranjebloesemwater
2 el gepelde pistachenoten, grof gehakt



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.



Bereidingswijze

1. 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.
2. Roer eventueel ook wat honing door de yoghurt.
3. Serveer de warme nectarines met de yoghurt en bestrooi met pistachenoetjes. Schenk het zoete nectarinevocht uit de pan erover en serveer meteen.

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