

Brunch menu

4 personen

Wat is er lekkerder dan in het weekend langzaam opstarten en dan aanschuiven bij een uitgebreide brunch? Een brunch leent zich uitstekend om lekker lang te tafelen en bij te kletsen met familie of vrienden. Hartige en zoete gerechten kunnen uiteraard niet ontbreken. Verras je gasten met dit heerlijke viergangenbrunchmenu. Beslist de beste start van je weekend!

Doperwtensoepje met krokante bacon

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el boter
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 2 sjalotjes (in ringetjes)
- 400 g diepvries doperwten (ontdooit)
- 650 ml kippenbouillon
- 8 plakken ontbijtspek of bacon
- 100 ml slagroom
- 2 el Griekse yoghurt

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de knoflook en sjalotten circa 3 minuten.
2. Voeg de doperwten en bouillon toe en warm 5 minuten mee.
3. Bak intussen de bacon knapperig in een droge, hete koekenpan.
4. Pureer de erwten met een staafmixer tot een gladde soep, roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer in glaasjes met een schepje yoghurt en de bacon.

WIJNTIP: Maak je brunch extra feestelijk met een glas bubbels, zoals Champagne Brut.



Rosbief met mieriksworteldressing

Bijgerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rosbeef (vleeswaren)
- 50 g rucola
- 1 el geraspte mierikswortel (potje)
- 125 ml crème fraîche
- 50 g Parmezaanse kaas (grof geschaafd)
- 2 el olijfolie extra vergine

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de plakken rosbeef op een bord en verdeel de rucola erover.
2. Meng de mierikswortel met de crème fraîche en 1 eetlepel water.
3. Breng op smaak met zout en peper en sprenkel deze dressing over de rosbeef.
4. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en besprenkel met de olijfolie.

WIJNTIP: Maak je brunch extra feestelijk met een glas bubbels, zoals Champagne Brut.



Gepocheerd ei met hollandaisesaus en gerookte zalm

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 eieren
-  4 ciabattabroodjes of briochebroodjes (gehalveerd)
-  200 g gerookte zalm
-  1 avocado (in plakken)
-  verse dille (om te garneren)
-  evt. chilipepervlokken

voor de saus

-  2 eidooiers
-  1 el citroensap
-  1 el witte wijnazijn
-  100 g boter
-  1 handje verse dille (fijngenhakt)

Materiaal: vershoudfolie, mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met de saus.
2. Klop de eidooiers met een snufje zout circa 1 minuut luchtig met een mixer.
3. Verwarm het citroensap met de azijn in een steelpannetje.
4. Verhit de boter in een andere pan.
5. Giet het warme azijnmengsel al kloppend in een klein straaltje bij de eidooiers.
6. Giet vervolgens de gesmolten boter in een dun straaltje bij de saus en blijf kloppen tot er een mooie, gebonden saus ontstaat.
7. Neem de pan van de warmtebron en breng op smaak met zout en peper.
8. Roer de dille erdoor en zet de saus afgedekt op een warme plaats.
9. Pocheer dan de eieren.
10. Breng een grote pan water aan de kook.
11. Zet 2 kopjes klaar, scheur 2 stukken folie af en leg deze over de kopjes.
12. Duw de folie iets naar beneden, zodat er een kuiltje ontstaat.
13. Breek 1 ei in elk kuiltje, draai het folie goed dicht en leg de pakketjes voorzichtig in het kokende water.
14. Neem de pakketjes na 3-4 minuten uit de pan.
15. Herhaal dit met de overige 2 eieren.
16. Verwijder voorzichtig het folie van de gepocheerde eieren en leg ze op de broodjes.
17. Schep wat hollandaisesaus erover, leg de gerookte zalm en avocado erbij en bestrooi naar smaak met chilipeper.
18. Serveer direct.

WIJNTIP: Kies bij dit recept voor Champagne of een glas Pinot Blanc.

Tarte Tatin met pistache

Nagerecht

 30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g suiker
-  40 g boter
-  1 tl kaneelpoeder
-  1 vanillestokje (opengesneden, merg eruit)
-  4 zoete appels (in blokjes van ca. 2 cm)
-  3 plakjes diepvries bladerdeeg (ontdooit)
-  125 ml zure room
-  50 g pistachenoten (grof gehakt)

Materiaal: muffinvorm (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de suiker in een koekenpan en laat op een lage stand zonder te roeren karamelliseren tot een goudbruine karamel.



3. Roer vervolgens de boter, kaneel, vanillemerg en een snuf zout erdoor.
4. Voeg de appelblokjes toe en bak 5 minuten mee.
5. Snijd intussen elk plakje bladerdeeg in 4 vierkantjes.
6. Verdeel de appel met de karamel over de holtes van de muffinvorm.
7. Leg in elke holte een plakje deeg op het appelmengsel.
8. Stop de randen goed in en prik met een vork voorzichtig gaatjes in het deeg.
9. Bak de taartjes in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.
10. Neem de muffinvorm uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.
11. Keer op een snijplank, schep eventueel achtergebleven stukjes appel uit de vorm en leg op de taartjes.
12. Serveer met wat zure room en bestrooi met de pistachenoten.

WIJNTIP: Bij dit recept smaakt een wat zoetere bubbel heerlijk, bijvoorbeeld Cava Demi-Sec.