

‘Ik was dertien toen ik mijn eerste Moederdag-brunch klaarmaakte. Samen met mijn grote zus Iris knipte ik weken van tevoren receptjes uit culinaire tijdschriften die we die dag gingen klaarmaken. Mijn kindertijd is voor mij heel belangrijk geweest. In mijn recepten zitten er veel persoonlijke herinneringen. Zo gebruik ik graag karnemelk, omdat het een van mijn eerste smaken is. Ik herinner me nog hoe ik op de schoot van mijn opa mijn glas karnemelk met bruine suiker oplepelde. Mijn ideale brunch gaat door in een boomgaard, met een lange tafel die vol staat met gerechten. Ik hou van een mooi evenwicht tussen zoet en zout, tussen warm en koud. Flensjes en wafeltjes mogen niet ontbreken, naast confituren en compotes. Bij de recepten zoek ik altijd naar simpele gerechten met een twist. Zoals een originele smaakcombinatie met citrus en kardemom bijvoorbeeld. Ik haal mijn smaken dikwijls uit Azië, zoals papaverzaad gecombineerd met framboos. Van opleiding ben ik sinologe en ik heb lang in China gewoond waar ik veel in de keukens van de oude dametjes gezeten heb. Terug in België ben ik in een bloemenwinkel aan de slag gegaan, wat mijn liefde voor bloemen op tafel verklaart. Bij Moederdag mag een roze pioen niet ontbreken. Een exclusieve, prachtige bloem die maar een korte periode bloeit in mei. En die ons geïnspireerd heeft voor een brunch in roze, vrouwelijke tinten.’



ELS EN IRIS DEBRE-MAEKER

serveren via hun blog *theyummy*-blogsters de lekkerste gerechten. Daarnaast hebben ze de smaak te pakken gekregen van boeken. Vorig jaar brachten ze hun eersteling *Brunch!* uit. Dit jaar werken ze aan een boek over gerechten inmaken. *Brunch!*, Els & Iris Debremaeker (Standaard Uitgeverij, 2012)



MIJN BRUNCH VOOR MOEDERDAG

TEKST BARBARA VAN DEN ABBEELE
FOTO'S IRIS DEBREMAEKER