

Algemeen

Geraardsbergse zussen Iris en Els Debremaker lanceren eigen kookboek

De zussen Iris en Els Debremaker uit de Geraardsbergse deelgemeente Schendelbeke hebben een eigen kookboek uitgebracht: 'Brunch! Uit de keuken van de zussen'. Daarin worden brunches uit heel de wereld gebundeld in zes delen, gaande van Scandinavië tot Italië en Amerika. De Beiaard strikte het tweetal voor een gesmaakte babbet.

[Meer lezen?](#)
www.deyummyblogisters.com
www.njamelicious.be

Brunch uit de keuken van de zussen

Iris (links) en Els zijn verknocht aan lekker eten: Iris als foodfotografe, Els als kokkin en stylist.



Muntkomkommersoepje



Dit oude komkommersoepje is heel leuk als aperitiefhapje als je gasten binnenkomt.
Server in kleine glaasjes of vintage theekopjes. De chilipeper en de wasabi geven er genoeg pit aan om een girly brunch te starten. De twee tinten van groen maken het nog fashionabel oek.

Voor ongeveer 11 soep:
 3 komkommers • chilipeper • 2 eetlepels muntblaadjes • 1 dl karmelmelk • 1 avocado • theelepel wasabi
 Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommers in kleine blokjes.
 Doe de komkommerblokjes met de chilipeper, munt en karmelmelk in een blender en mix tot een gladde soep. Zet minstens 2 uur in de koelkast.
 Schil de avocado en verwijder de pit.
 Schep het vruitchlees van de avocado in een blender met de wasabi en mix tot een mousse.
 Schep de soep in leuke theekopjes en vorm quenelles van de avocadomousse met 2 eetlepels en leg ze voorzichtig in de kopjes.

Tip
 Als je de avocado niet onmiddellijk gebruikt, kun je het best de pit erin laten liggen, dit voorkomt verkeuren.

De Geraardsbergse zussen Iris en Els zijn verknocht aan lekker eten en alles wat daarbij hoort kijken. Els heeft met *Njamelicious* haar eigen bedrijf en organiseert verschillende culinaire evenementen, freelance-redactrice Iris is gebeten door foodfotografie en gaat steeds op pad met haar notitieboekje en fotoestel. Samen hebben ze ook een eigen blog: 'de yummyblogisters'. "Al sinds we tieneren waren, staan we graag samen achter het fornuis", vertellen Iris en Els. "Eerst kookten we voor familie en vrienden, daarna voor mediestudenten op kot. Die vonden het steeds weer geweldig om bij ons aan tafel te schuiven. Natuurlijk eten we ook zelf heel graag en zo gaan we vaak samen op zoek naar leuke nieuwe adresjes, waarover we dan schrijven op onze blog."

"Wat is er leuker dan op zondagochtend lekker lang ontbijten, liefst op een uur zo dicht mogelijk tegen de middag?"

Hun culinaire interesse bracht de zussen ook op tal van verre bestemmingen wereldwijd. Zo trok Els na haar studies sociologie naar Taiwan en China en maakte ze er kennis met de kruidige Azatische keuken. En het was na een verre reis dat Iris terug thuiskwam met een koffer vol foto's van eten in plaats van exotische stranden en palmbossen. Vanafdaag wonen beiden in Antwerpen. "Toen we elkaar in andere landen woonden kennen", vervolgt Iris. "Onze blog is onstaan in 2010: ik verzorg de foto's, Els doet, met haar feeling voor kleuren, de styling. De meeste van onze vrienden wonen in het buitenland en we wilden al die leuke recepten en foto's uit onze keukens met iedereen delen. We hebben lezers van Nieuw-Zeeland tot Brazilië, heel fijn!"

Zusjestwist

En nu is er dus het kookboek 'Brunch! Uit de keuken van de zussen'. "Toen we vorig jaar met onze uitgeverij rond de tafel zaten, ontsprong meteen het idee om samen een boek te maken over de brunch, onze favoriete maaltijd", klinkt het. "Want wat is er leuker dan op zondagochtend lekker lang ontbijten, liefst op een uur zo dicht mogelijk tegen de middag?"

Voor wie het water al in de mond voelt komen, hier alvast drie recepten voor een geslaagde zondagse brunch!

Ons boek is heel persoonlijk en bestaat uit recepten die we zelf lekker vinden en een eigen 'zusjestwist' geven (lach). De teksten die bij de recepten staan, gaan ook echt over ons en onze keuken. We hebben het boek ingedeeld in zes hoofdstukken die samen een volledig jaar beslaan: januari en februari voor de Scandinavische brunch, maart en april voor de landelijke brunch, mei en juni voor de typische moederdagbrunch, in de zomermaanden gaan we de Italiaanse toer op, het najaar is voor 'girls only' met de Britse brunch en het jaar afsluiten doen we met de brunch der

Pannacotta met peer en kardemom

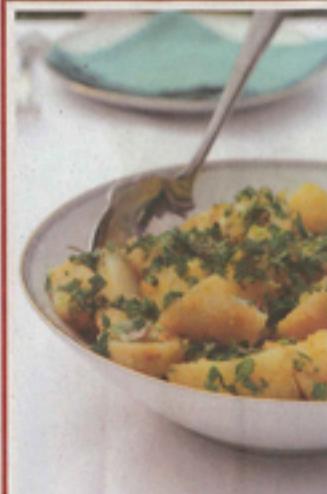


Voor 20 kleine glaasjes

6 peren • 6 gelatineblaadjes • boter • 2 theelepels gemaalde kardemom • oranjebloesemwater • 9 dl melk • 9 dl room • 300 g rijstsuiker • 2 vanillestokjes
 Wie hadden dit recept bijna niet in het boek opgenomen, omdat het ons succesrecept is waarmee we op elk etentje scoren, maar hier is het dan toch. Het ziet er veel moeilijker uit dan het is en zo hoort het ook voor een fantasisch recept. Kardemom is een specerij die zowel bij hartige als zoete recepten wordt gebruikt. Het heeft een sterke, aromatische smaak, dus wees er toch maar een beetje zorgzaam mee. De combinatie van peer en kardemom is magisch, en samen met het oranjebloesemwater is dit een zeer verfrissend dessert. Om langzaam leeg te lepelen... en nog een glaasje! Is nemmen.

Laat de gelatineblaadjes weken in een grote kom ijskoud water.
 • Schild de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes - je kunt het heus wel!
 • Smelt een klein stukje boter samen met de kardemom.
 • Doe de perenblokjes erbij en blus met een scheutje oranjebloesemwater.
 • Doe de perenblokjes in een vergiet en laat goed uitlekken.
 • Neem mooie glaasjes en schep er een bodempje van de perenblokjes in.
 • Doe de melk, de room en de suiker in een kookpot.
 • Snijd de vanillestokjes open en schraap het mengsel eruit.
 • Voeg het vanillesemengsel en de stokjes toe en breng het mengsel aan de kook.
 • Laat nu 10 minuten op een heel zachtfuurte, je mag het vuur bijna volledig uitslaan, pruttelen.
 • Haal de gelatineblaadjes uit de kom en knip ze goed uit.
 • Roer de gelatineblaadjes door het warme mengsel tot ze oppervlakt zijn.
 • Giet de pannacotta in een kan en verdeel over de glaasjes.
 • Laat minstens 1 nacht afkoelen in de koelkast.

Aardappelsalade met munt en citroenmelisse



Nog een hartig gerechtje om een tafel vol zoets in balans te houden, een lekkere frisse aardappelsalade. Aardappelsalades doen ons altijd denken aan de barbecues thuis, maar deze is er een bijzonder speciaal voor de ladies met de verfijnde smaken van munt en citroenmelisse.

Citroenmelisse is een geurig kruid dat je tegenwoordig ook in de supermarkt bij de verse kruiden kunt vinden. De naam zegt het zelf al, het geurt naar citroen. Het wordt vaak gebruikt in de oosterse keuken en geeft elk gerecht een frisse toets.

Voor 8 personen
 1 kg rode aardappelen of krieltjes • handvol munt • handvol citroenmelisse • eetlepels pistacheolie • 1,5 eetlepels olijfolie • versgemalen peper en zeezout
 Boen de aardappelen schoon onder koud stromend water.
 • Doe ze in een grote pot met gezouten water en breng aan de kook. Kook ze in ongeveer 15 minuten beetgaar en giet ze af.
 • Laat de aardappelen afkoelen en haal het velletje eraf.
 • Hak de munt en de citroenmelisse fijn.
 • Meng de kruiden onder de pistacheolie en de olijfolie.
 • Schep de aardappelen door de dressing en breng op smaak met versgemalen peper en zeezout.
 • Laat een nachtje afkoelen in de koelkast.



Win drie exemplaren van 'Brunch! Uit de keuken van de zussen'

De Beiaard mag drie exemplaren van het kookboek van Iris en Els wegschudden. Kan maken? Mail dan als de bliksem je naam, adres en telefoonnummer naar redactie@de-beiaard.be of stuur een briefkaart met dezelfde gegevens naar De Beiaard, Vandenbosschestraat 13, 9620 Zottegem. Vergeet in beide gevallen de vermelding 'Brunch! Uit de keuken van de zussen' niet! Deelnemers kan tot vrijdag 2 november, de winnaars worden vermeld in De Beiaard van vrijdag 9 november. Het boek is ook te koop in de boekhandel of via yummyblog2010@gmail.com.