

Brunch

De ene wil geen hond in de buurt wanneer hij aan het koken is, de andere vindt het reuzeleuk om samen aan het fornuis te staan. De zussen Els en Iris Debremaeker, de een thuiskok van Njamelicious en de ander freelance journaliste/fotografe, doen niets liever dan samen al zingend het lekkerste eten klaar te maken.

Els en Iris Debremaeker: "Hoewel we niet samenwonen en dus elk onze eigen keuken hebben, proberen we de meeste vrije dagen samen te koken. We geven graag etentjes en dan komt de ene de andere helpen en delen we tips en ideeën. Heel veel van onze gesprekken gaan ook over eten of de nieuwe eetadressen die we ontdekten. Zo is trouwens ook onze blog ontstaan."

En de inspiratie vloeit altijd rijkelijk?

"Goh, de inspiratie komt van overal. Uit onze gesprekken bijvoorbeeld of door gewoon onze kruidenkast eens open te trekken en lekker zot te doen. Maar ook geuren en kleuren geven inspiratie. En fietstochten: wij krijgen honger van die buitenlucht, beginnen te praten over eten en moeten dan telkens stoppen om onze ideeën even op te schrijven. Voor de duidelijkheid, die fietstochten zijn heel erg *piano, piano*, hoor. We praten ook wel eens over mannen, schoenen en reizen."

Wat is precies de "zusjstwt" waarmee jullie klassiekers overgieten?

"Aha! Die twist halen we vooral uit de kruiden- of servieskast. Als we terugkeren van een reis, zijn we altijd beladen met kruiden en aardewerk. Die dingen gebruiken we dan in onze recepten. Zo gebruiken we kardemom en oranjebloesemwater in onze panna cotta, die we serveren in Marokkaanse theeblaasjes. In plaats van fruitige muffins gaan wij resoluut voor de hartige variant met zoete aardappel. Die komt dan op tafel op een bordje dat we ooit eens op een marktje in Kreta vonden."

Zondagochtend om 8 uur een brunch voorbereiden, is niet altijd een lacherij. Wat zijn jullie tips?

"We zetten altijd een leuk muziekje op als we koken en zingen uitbundig mee. Dansen bij de afwas nadien helpt ook. Daarnaast is het natuurlijk het best als je zoveel mogelijk op voorhand kan klaarmaken of voorbereiden. Dan kan je de dag zelf rustig opstaan, de gasten ontvangen en mee aan tafel schuiven. In het boek komen recepten voor met verschillende moeilijkheidsgraden. Als je nog nooit een brunch gegeven hebt, begin dan eenvoudig. Trouwens, je kan ook je gasten laten meehelpen. Met een glas in de hand begint de babbel al in de keuken."

ELS & IRIS DEBREMAEKER:

WE ZETTEN ALTIJD EEN LEUK MUZIEKJE OP ALS WE KOKEN EN ZINGEN UITBUNDIG MEE. **DANSEN BIJ DE AFWAS NADIEN HELPT OOK**

De goedlachse zussen Els en Iris Debremaeker serverden ons al lekkere verhalen en mooie recepten via hun blog TheYummyBlogsisters. Nu zijn ze er met hun eerste boek **Brunch!**. Geen excuus meer om alleen met Pasen of Moederdag vrienden of familie rond de ontbijttafel te verzamelen. De zussen hebben immers voor elke twee maanden een uitgebreide en originele themabrunch voorzien, doorspekt met leuke weetjes en stylingtips. Bak cranberry muffins voor een American feeling, waag je aan de prachtige oer-Britse bubbly jelly en rol je eigen Zweedse köttbullar dat het een lieve lust is. Je gasten werden nog nooit zo verwend aan de brunchtafel. En jij had het nog nooit zo leuk in de keuken!

Els en Iris Debremaeker, **Brunch!**, Standaard Uitgeverij, € 24,95



Muffins moeten niet altijd suikerbommetjes zijn, het kan ook gezond!

Zoete aardappel-muffins met geitenkaas

★★★

VOOR 18 MUFFINS

520 g zoete aardappelen • olijfolie
75 g jonge spinazie • handvol verse bieslook
60 g Parmezaanse kaas • 200 g geitenkaas
4 oetlepels graantjesmosterd • 4 eieren
3,6 dl melk • 500 g bloem
versgemalen peper en zeezout

- 1 Verwarm de oven voor op 200°. Snijd de zoete aardappelen in kleine blokjes. Doe ze in een bakblik en wentel ze in olijfolie. Rooster ze 20 minuten in de oven. Doe 2/3 van de zoete aardappelblokjes in een mengkom.
- 2 Was en droog de spinazie zorgvuldig. Verwijder de harde nerven van de spinazie en snijd in stukjes. Doe de spinazie bij de zoete aardappelblokjes.
- 3 Was de bieslook, snipper fijn en voeg toe. Rasp de Parmezaanse kaas boven de mengkom. Snijd de geitenkaas in blokjes en doe ze met de mosterd in de mengkom.
- 4 Klop in een andere kom de eieren los met de melk en roer door het zoete aardappelmengsel.
- 5 Zeef de bloem en spatel voorzichtig door het beslag. Kruid goed af met versgemalen peper en zeezout.
- 6 Beboter een muffinvorm en bestuif met bloem of vul een muffinvorm met papieren vormpjes. Bak de muffins 15 tot 20 minuten in de oven. Controleer of de muffins gaar zijn door er even met een satéstokje in te prikken, net zoals je bij cake doet.
- 7 Laat de muffins even afkoelen in de vorm, haal ze dan uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een taartrooster.
- 8 Werk de muffins af met de blokjes zoete aardappel die je eerder opzij hebt gehouden.