

Smakelijke tocht door de seizoenen



Het vervelende van Italiaans eten is dat je na vijf of zes dagen weer honger hebt. De zussen Els en Iris Debremaeker citeren George Miller in hun kookboek voor brunches. Maar het geldt voor alle brunches die de kookblogsters samenstelden. Ze groeperen hun gerechten rond zes thema's, voor elke periode van het jaar een. En de Italiaanse keuken staat centraal in de zomermaanden juli en augustus.

Het begint natuurlijk met een drankje, een soep en dan volgt nog veel meer, van heel simpel tot wat uitdagender.

Zo staat er een quiche-variant op de insalata caprese op het menu, dus met tomaten, mozzarella en basilicum.

Voor de komende wintermaanden staat de Amerikaanse keuken op het menu. Geen hamburgers en hotdogs, wel pompoensoep (Halloween), bagels, porridge met veenbessencompote. Maar ze laten – in het voorjaar – ook landelijke gerechten uit de Lage Landen voorbijkomen. Els maakte de gerechten, Iris schreef ze op en fotografeerde. Samen met de zussen maakt de lezer een smakelijke tocht door de seizoenen.

Els en Iris Debremaeker:
'Brunch!'. Uitg. Standaard,
€ 24,95.