

# High tea

CHEZ LEZERES BRENDA

BRENDA KEIRSEBILCK HOUDT VAN HIGH TEA OP ZONDAG. HÉT MOMENT WAAROP ZE VOLOP HAAR PASSIE BELEEFDT: BAKKEN. EN DEZE KEER KOMT STERRENCHEF *Roger van Damme* EEN HANDJE TOESTEKEN, DE MEESTER VAN DE VERNIEUWENDE PATISSERIE.

PRODUCTIE: ANNE DAVIS. TEKST: EVY VAN ELSACKER. FOTO'S KARL BRUNINX.



## ***Sandwiches met rosbief***

VOOR 10 SANDWICHES

• Vierkant wit brood • 1 potje zongedroogde tomaten • 5 sneetjes rosbief • peper en zout • rucola

Mix enkele eetlepels zongedroogde tomaten met de olie tot een fijne massa. Snij de korsten van het brood. Bestrijk telkens een boterham met het tomatenmengsel, leg er een sneetje rosbief op en bedek met een paar blaadjes rucola. Kruid met peper en zout, leg er een boterham op en snijd de sandwiches schuin doormidden.

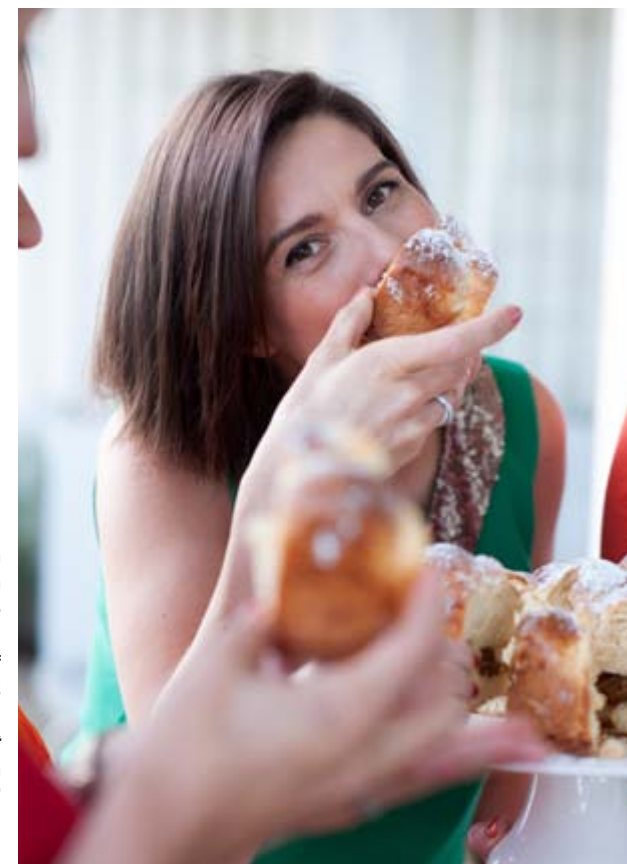
## ***Komkommersandwiches***

VOOR 10 SANDWICHES

• vierkant wit brood • komkommer • zout • roomkaas

Snijd de komkommer in heel fijne plakjes, bestrooi met zout en laat een uurtje staan. Dep de komkommer met keukenrol zo droog mogelijk. Snij de korsten van het brood. Besmeer de boterhammen met een dun laagje roomkaas en bedek met schijfjes komkommer. Leg er een boterham op en snijd de sandwiches schuin doormidden.

Brenda's favoriete theeën zijn gemberthee en rooibos. "Ik breng ze mee van het *Brugs Theehuis*, zij maken nog zelf hun melanges (Wollestraat 8, Brugge). En die van *Simon Lévelt* ([www.simonlevelt.nl](http://www.simonlevelt.nl)) zijn gegarandeerd biologisch."



## ***Pikelets***

VOOR 12 À 15 STUKS

• 250 g bloem • 5 g zout  
• 310 g lauw water • 5 g verse gist  
• 80 g water • 5 g bakpoeder

Meng bloem en zout en maak in het midden een kuiltje. Los het gist op in lauw water en doe dit bij de bloem. Meng tot een gladde pap. Zet een uur opzij tot het deeg gerezen is.

Smelt een beetje boter in een pan en schep een flinke lepel deeg in de pan. Laat ongeveer 2 minuten bakken tot er gaatjes in de bovenkant komen. Zodra de pikelet geel ziet en er geen ongebakken deeg meer is, draai je hem om en laat hem nog even bruinen.

**Tip:** serveer de pikelets met poedersuiker of met confituur of choco. Ook lekker met rode vruchten en gezoete ricotta of mascarpone.

In de tearoom van haar ouders bakte Brenda Keirsebilck haar eerste cake. Ze is nooit meer gestopt, en inmiddels heeft ze van haar passie haar beroep gemaakt. "Als je goed je ingrediënten afweegt en de juiste baktijd respecteert, kan het gewoon niet mislukken. Dat is toch super aan bakken?", zegt ze. Een succesvolle carrière in de reclame ruilde ze in voor de koekjeswinkel *Juliette's* in Brugge, waar ze met veel enthousiasme haar creaties verkoopt en klanten advies geeft over desserten. Ze heeft inmiddels twee succesvolle boeken op haar palmares, *Juliette's Speculoos* en *Juliette's Whoopies* (beide uitgegeven bij Lannoo) en in haar schaarse vrije tijd volgt ze graag... bakcursussen en taartstages. "Daar zie je verrassend hippe mensen", lacht ze. "En de bakkers- en banketwereld is zo solidair. We wisselen veel tips uit en zelfs op Facebook vragen we elkaar om advies." Brenda is dan ook heel blij dat dé grootmeester Roger van Damme op de high tea komt, samen met haar beste vriendinnen. "Bij een high tea hoort zoet, maar ook hartigs", zegt ze. Ze bakt blini's met fijn-gesneden dille erin, en *pikelets*, kleine, ongezoete pannenkoekjes. "Kijk eens hoe mooi, met die gaatjes erin", glundert ze.

"En eens wat anders dan de klassieke scones." In de oven rijst de speculoosbrioche, en de vriendinnen helpen met het snijden van de driehoekige sandwiches met zalm-mousse. Op de andere sandwiches komt roomkaas met Marokkaanse tomaat. "Wat een uitzicht!", zegt Roger van Damme meteen bij zijn entree in Brenda's appartement op de zeventiende verdieping, met rondomrond panorama over de Schelde. De beroemde invitée heeft net als zijn gastvrouw een passie voor gebak. Ook Brenda's vriendinnen hebben iets met zoetigheid: onderbuurvrouw Ann is maar wat graag voorproefster van Brenda's nieuwste koekjes, Karen maakt de overheerlijke artisanale Callas-confituren, en An doet niets liever dan cupcakes bakken en versieren. Roger gaat voor kleine, ronde appeltaartjes die heerlijk geuren. "Je deeg lang genoeg kneden op 24°C en losjes opbollen is dé geheimitip voor goed gebak," zegt de bekende patissier tegen Brenda die haar brioche inspecteert. "Twintig minuten kneden is een must, zodat het luchtig blijft en niet

• *Juliette's*, Wollestraat 31a, 8000 Brugge, 050/34.84.40, [www.juliettes.be](http://www.juliettes.be). Elke dag open.

• *Juliette's Speculoos* en *Juliette's Whoopies* (uitg. Lannoo) zijn te koop in de betere boekhandel. Brenda's volgende boek, *Lazy Sunday*, verschijnt in september 2012.



### ***Blini's met zalmousse en dille***

**VOOR 20 STUKS**

• 70 g zelfrijzende bloem • snuffje zout • 1 eetlepel gehakte dille • 1 ei • 185 ml melk • boter

**VOOR DE MOUSSE**

• 250 g gerookte zalm • 1 kleine ui • 2 theelepel mierikswortel of mosterd • peper en zout • mayonaise of zure room • gehakte dille

Zeef de bloem met het zout in een kom. Roer de dille erdoor. Klop het ei los met de melk en klop dat door de bloem tot een glad beslag. Laat wat boter smelten in een pan erin en schep met een theelepel kleine hoopjes beslag in de pan. Bak de blini's mooi bruin aan beide kanten.

**Maak de mousse:** snipper de ui en doe ze in de keukenrobot. Voeg de gerookte zalm, mierikswortel en zure room of mayonaise toe en mix alles tot een mousse. Kruid met peper en zout en roer er wat gehakte dille door. Serveer de mousse op de blini's.

### ***Appeltaartjes van Roger van Damme***

**VOOR 20 STUKS**

• 6 geschilde en fijngesneden appels • 40 g gesmolten boter • 60 g suiker • 2 eidooiers • 10 g maïszetmeel

**Voor het beslag:**

• 200 g amandelpoeder • 310 g suiker • 70 g bloem • 250 g eiwit • 180 g lauwe gesmolten boter

Vermeng de 40 g gesmolten boter met de suiker, eidooiers en maïszetmeel en roer er de appeltjes door.

**Maak het beslag:** draai het amandelpoeder de suiker en de bloem in de keukenrobot met een garde tot een egaal geheel. Voeg het eiwit in één keer toe, laat alles kort draaien op matige snelheid, en voeg dan de gesmolten boter toe op lage snelheid. Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in de vormpjes. Leg het appelmengsel erop en bak de taartjes 15 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.

**TIP VAN ROGER**

*“Je deeg lang genoeg kneden op 24°C en losjes opbollen”*

### ***Brioche met speculoos***

**VOOR 10 PERSONEN**

• 20 g gist • 220 ml lauwe melk • 3 eieren • 550 g bloem • 125 g zachte boter • 8 g zout • 25 g suiker • 150 g speculoos

Los de gist op in de melk. Vermeng één ei met de bloem en giet de melk erbij. Kneed goed, dek de kom af met een schone doek en het deeg laat rijzen tot het in volume verdubbeld is.

Snijd de boter in kleine stukjes en meng die samen met het zout en de suiker door het deeg. Kneed tot een soepel deeg dat niet meer aan het werkblad kleeft. Laat het rijzen tot het in volume verdubbeld is, en klop er zachtjes op om de lucht eruit te slaan.

Neem ongeveer 150 g van het deeg en verdeel de rest in stukjes van 50 g. Rol ze tot bolletjes en laat ze rusten terwijl je het eerste stuk deeg uitrolt en er een ingevette taartvorm mee bekleedt. Verkruijmel de speculoos gelijkmatig over de bodem, maar laat ongeveer 1 cm van de rand vrij. Bestrijk de rand met losgeklopt ei. Leg de deegbolletjes tegen elkaar op de deegbodem. Bestrijk alles met losgeklopt ei en laat nog 30 minuten rijzen. Bak de brioche 25 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.



**ROGER VAN DAMME, OOK TE ZIEN OP NJAM!**

In zijn nieuwste boek *Bakken met Roger van Damme* geeft de meesterpatisserie massa's tips en recepten. Te koop in de betere boekhandel voor € 24,99. Je ziet Roger ook geregeld aan het werk op njam!, de culinaire themazender van Vlaanderen, op kanaal 20 van telenet. [www.njam.tv](http://www.njam.tv). Daar vind je ook verschillende recepten van Roger.



STYLING: ANNI VAN DER AUWERA. HAAR EN MAKE-UP: CHRISTEL LIEBEN. MET DANK AAN RÉGINE GEERTS VAN DE TAFEL VAN AMANDINE, REWIND EN A.PUUR.A.