

# Brekkie



**Ontbijt, Brunch** of zelfs **Hoofdgerecht**

Vlees

**6 personen**

**Land:** Australië

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 25 min.

**Seizoen:** gehele jaar door



## Ingrediënten

- 6 lamsworstjes
- olijfolie
- 6 portobello's
- 6 plakken bakbacon
- 6 Roma tomaten
- 6 eieren
- peper en zout
- warme toast, thee en sinaasappelsap

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Leg de worstjes in een ovenschaal en bedruppel ze met olijfolie
3. Maak de reuzenchampignons schoon en leg ze naast de worstjes
4. Bestrooi met peper en zout en bedruppel ze met olijfolie
5. Zet het geheel 10 minuten in de oven
6. Neem de schaal uit de oven en leg de plakken bakbacon hierin samen met de doormidden gesneden tomaten. Zet weer 10 minuten terug in de oven
7. Maak met een houten lepel 6 holtes tussen de overige ingrediënten en breek hierin telkens een ei
8. Zet de schaal terug in de oven tot de eieren gaar zijn (10 minuten)
9. Serveer met warme toast, thee en sinaasappelsap

## Tenslotte

Een brekkie noemen ze dit ontbijt in Australië. Australiërs gebruiken nog al eens een zwaar dialect en verbasteren graag veel gebruikte woorden. Daarom maken ze van "breakfast" dan "brekkie". Een nogal stevig ontbijt dat ik toch liever als brunch of hoofdgerecht zie. De Engelse invloed op de Australische keuken is in dit gerecht dan ook duidelijk merkbaar. Kies voor lamsworstjes of eventueel chipolata- of merguezworstjes of eventueel voor saucijsjes en pas de oventijd aan de dikte van de worstjes aan. Soms serveren de Australiërs er ook nog witte bonen in tomatensaus bij. Als klap op de vuurpijl smeren ze op hun toast Vegemite. Dit is een donkerbruine Australische pasta gemaakt van gistextract . Het is vergelijkbaar met de Britse, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrikaanse Marmite en Zwitserse Cenovis. Vegemite is gemaakt van gistextract , een bijproduct van bier industrie , en verschillende groenten en kruiden additieven. Het is zout, een beetje bitter en smaakt naar rundvlees bouillon . De textuur is glad en kleverig. Het is niet zo intens van smaak als de Britse Marmite en het is minder zoet dan de Nieuw-Zeelandse versie van Marmite. De smaak is voor mij gewoon vies. Je moet er mee zijn opgegroeid op de smaak te kunnen waarderen. Niet aan beginnen dus. Een Engels ontbijt (full English breakfast) kan in samenstelling variëren, maar gebakken spek en gepocheerd ei of roerei maken er vrijwel altijd deel van uit. De Amerikaanse PR-man Edward Bernays bedacht in 1920 de term "Bacon & Eggs" om de verkoop van bacon te promoten. Hij plakte daar ook nog even het predikaat "Een stevig ontbijt is een gezond ontbijt" en een traditie was geboren. I.p.v. de portobello die de Australiërs gebruiken nemen zij gewoon (kastanje)champignons en i.p.v. lamsworst gewoon varkensworst. Ook black pudding (bloedworst) kan deel uitmaken van een full English breakfast. Nog een verschil de Australiërs gebruiken de oven de Engelsen de koekenpan. Dit ontbijt wordt doorgaans niet iedere dag gegeten, maar voornamelijk in het weekeinde. Veel eetgelegenheden serveren het de hele dag door. In andere delen van de Britse Eilanden kent men varianten, die dan bijvoorbeeld als Welsh breakfast of Ulster fry worden aangeduid. In Amerika komt er meestal nog gebakken aardappelen, zoals hash browns, natuurlijk een hamburger en pannenkoeken aan te pas en heel veel slappe koffie.