

HET ULTIEME BROODJES BOEK

BROODJESTESTER



**MEER DAN 50 RECEPTEN VOOR ALLES TUSSEN BROOD
VAN SMASHBURGER TOT LOBSTER ROLL**



INHOUD

09 BEEF

45 CHICKEN

75 PORK

99 FISH

115 VEGA

125 SWEET

137 SAUS & TOPPINGS

HEROSTORIES

38 BOER Geert

40 Davie's

42 Bruut

66 BUNS

70 BUN

92 Ald Weishoès

94 Chateaubriand

96 Harlem BBQ

148 TIPS PER PROVINCIE

156 REGISTER

INLEIDING



UITLEG MOEILIKHEIDSGRAAD

- + Je moet wel weten waar de snijplank ligt
- ++ Goed te maken als je een kater hebt
- +++ Steek je BBQ aan

De Broodjestester, dat zijn wij: Friso en Martijn, twee broers uit Haarlem met een grote liefde voor broodjes. Dat begon al toen we jong waren: we smeerden nooit broodjes om mee te nemen naar school, maar haalden ze graag in de kantine. Maar de liefde voor écht goede broodjes ontstond in Zaandam, toen we (ongeveer 14 en 11 jaar) gingen helpen in de meubelzaak van onze neef. Daar om de hoek zat bij Boer Geert, waar wij elke dag de lunch voor het gehele personeel haalden, vaak een broodje warm vlees en een cheeseburger voor iedereen. Tot op de dag van vandaag halen we er nog steeds precies dat broodje warm vlees (lees meer over onze Broodjes Hero op blz. 38).

We begrepen al snel: een goed broodje is de moeite waard om voor om te rijden. Voor werk waren we regelmatig op pad in het land, maar op elke nieuwe plek was het lastig om te achterhalen wat daar het beste lokale broodje was. Er was geen website waar je dit kon vinden en social media bestonden nog niet. Dus besloten we in 2013 om het maar zelf te gaan doen, en we begonnen met bloggen over broodjes op broodjestester.blogspot.com (de eerste blogs staan nog steeds online). We hadden veel goede broodjestips om het blog mee te vullen en zo gingen we van start: de Broodjestester was geboren. Na verloop van tijd werd de blog een website, broodjestester.nl, en begonnen we tips en hotspots op social media te delen. Goed beeldmateriaal van de broodjes was wel uitdaging: vaak waren we na ruim een uur rijden om ergens een broodje te gaan testen zo uitgehongerd dat we er al een hap van hadden genomen voordat we er foto's van hadden gemaakt. Op Instagram zag dat er natuurlijk niet uit, zo'n aangevreten broodje.

Bij onze vrienden en kennissen stonden we bekend als de Broodjestips-encyclopedie en kregen we altijd de vraag: waar moeten we lunchen? Toen korte video's tijdens de corona-lockdowns populairder werden – al helemaal op TikTok – plaatsten we een korte broodjestip-video, en die ontplofte meteen.

Binnen een week hadden we 10.000 volgers, daarom besloten we om dagelijks een nieuwe video te posten. Take-away broodjes konden tijdens de lockdown gewoon worden verkocht, dus dit was een perfecte tijdsbesteding en men vond het eindelijk 'normaal' om een uur of langer te rijden voor een lekker broodje.

We staken meer en meer tijd in het testen van broodjes, en werden steeds vaker benaderd om naar een dorp of stad af te reizen om daar het beste broodje te halen. Dit leidde uiteindelijk tot het maken van onze eigen broodjes; daarvoor hadden we door onze reizen, andere video's en tips van volgers meer dan genoeg inspiratie. En deze combinatie – tips voor de beste broodjes van het land én de lekkerste broodjesrecepten – was in onze ogen de perfecte basis voor een boek.

In dit *Ultieme Broodjesboek* vertellen we jullie in een aantal Hero stories over zaken die jullie moeten leren kennen, achter in het boek vinden jullie een waslijst met tips per stad en we hebben van de lekkerste broodjes die we zijn tegengekomen een eigen recept toegevoegd, zodat je zelf kunt gaan testen.

Veel plezier en succes met het maken van de lekkerste broodjes die wij konden bedenken!

Friso en Martijn



CHICKEN

46 BUNS FRIED CHICKEN BURGER

50 CHICKEN PARM

52 CHICKEN SMASHBURGER

54 HETE KIP VAN MARTIJN

56 CLUBSANDWICH

58 PITA GYROS

62 BLTC

64 CHOPPED CAESAR (LEFTOVER)



Een broodje dat nergens te koop is, en dat is zonde. Want deze Italiaanse klapper verdient meer aandacht, niet alleen omdat hij er zo lekker uitziet. Maar omdat hij dat ook is.

CHICKEN PARM

VOOR	2 broodjes
PREP	15 min
BEREIDEN	15 min
RUSTEN	5 min

INGREDIËNTEN

1x het recept voor passata (zie blz. 143)

1 kipfilet, gehalveerd en beide helften gevlingerd en platgeslagen tot ca. 1 cm dik
60 g bloem
1 ei, losgeklopt
20 g kop panko of paneermeel
olijfolie, om in te bakken
zout en peper
2 ciabattina's of hero rolls
handje rucola
4 plakken *fior di latte* of mozzarella
Parmezaanse kaas naar smaak
verse basilicum (optioneel)

KEUKENTOOLS

grillpan (optioneel)

MOEILIKHEIDSGRAAD

++

BEREIDING

Maak de passata volgens het recept op blz. 143, laat de passata 20 minuten pruttelen en hak eventueel kort fijn met een staafmixer.

Zet een paneerstraat klaar: doe de bloem, het losgeklopte ei en de panko of paneermeel elk in een schaal. Haal de kipfilet eerst door bloem, dan door het ei en ten slotte door de panko.

Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak de kipfilet in 3 minuten per kant goudbruin. Laat de kipfilet uitlekken. Bestrooi met zout en peper naar smaak.

Halveer de ciabatta's of hero rolls. Verhit een (grill)pan en toast de broodjes tot ze goudbruin en krokant zijn. Beleg de onderste helft van de broodjes achtereenvolgens met de rucola, kipfilet, passata, *fior di latte* en Parmezaanse kaas. Verwarm de oven voor 220 °C en leg de broodjes ca. 5 minuten in de oven of tot de kaas gesmolten is. Bestrooi eventueel met basilicum, klap de broodjes dicht en serveer!

TIP Om de kipfilet te vlinderen, snijd je hem open als een boek, zo wordt hij dunner en groter.



Een van de lekkerste broodjes die Friso in 2024 heeft gegeten. Op de Borough Market in Londen, een soort food market, staat een stand die The Black Pig heet. Ze verkopen gi-gan-tisch veel broodjes op een dag. Er staat de hele dag een rij en er is zelfs een soort tribune voor de stand waar mensen lekker hun broodje kunnen eten. Het is ook een TikTokhype, maar zeker worth it. Omdat je niet elke dag naar Londen gaat, vind je hier een zelfgemaakte versie. Perfect om leftover pulled pork mee te transformeren in een beuker.

BOROUGH MARKET PULLED PORK (LEFTOVER)

PORK

VOOR	1 broodje
PREP	5 min
BEREIDEN	15 min

INGREDIËNTEN

schacciata of ciabatta
pulled pork van The Rib Man's Sandwich (zie blz. 78) of andere pulled pork
90 g mayonaise
10 g truffelhoning
1-2 el coleslaw (optioneel)
1-2 el salsa verde
1-2 el hot sauce (zie blz. 144)
Parmezaanse kaas, geraspt, naar smaak

MOEILIKHEIDSGRAAD

+++

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Rooster de schacciata of ciabatta licht in de oven tot het brood een mooie goudbruine korst krijgt.

Verwarm de pulled pork 8 minuten in de oven (in de oven blijft het vlees lekker juicy).

Meng in een kom de mayonaise met de truffelhoning.

Snijd schacciata of ciabatta in de lengte doormidden. Besmeer de binnenkanten van het brood met mayonaise-truffelhoning. Beleg de onderkant van het brood met achtereenvolgens coleslaw (optioneel, maar wel lekker) en pulled pork. Schep hier zowel een royale hoeveelheid salsa verde als salsa roja overheen. Bestrooi met Parmezaanse kaas naar smaak. Leg de bovenste helft op het broodje. Snijd de schacciata of ciabatta in de lengte doormidden. Leg het brood op de zijkant, en bestrooi beide helften nog een keer met Parmezaanse kaas. Geef er eventueel extra salsa bij.

TIP Bij The Black Pig gebruiken ze appel-venkelcoleslaw, maar aangezien dit een leftover sandwich is, is de coleslaw optioneel. Mocht je het complete broodje willen, maak dan de coleslaw op blz. 139, maar dan alleen met de wittekool. Snijd eventueel een appeltje in kleine blokjes en doe die erdoorheen voor een lekkere crunch (zeker aan te raden).



Een zoete traktatie die ons altijd al fascineerde als we hem online voorbij zagen komen. Deze toast moesten we een keer zelf uitproberen en hij is echt zalig en bovendien makkelijk te maken.

HONEY BUTTER TOAST

VOOR 2 broodjes

PREP 10 min

BEREIDEN 20 min

INGREDIËNTEN

2 dikke sneden briochebrood
100 g boter
50 g honing + extra om
eroverheen te gieten
100 g lichtbruine basterdsuiker
snufje zout
2 bolletjes vanille-ijs
handje rood fruit

MOEILIKHEIDSGRAAD

+

BEREIDING

Snijd de korsten van de sneden briochebrood af. Smelt de boter in een pannetje een beetje, zodat hij makkelijk gesmeerd kan worden. Voeg de honing, bruine suiker en het zout toe en meng goed. Besmeer alle kanten van het brood met een egale laag *honey butter*.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg het briochebrood op een bakplaat en schuif die 8 minuten in de oven. Keer de sneetjes briochebrood om, zodat de andere kant ook een lekkere korst krijgt en zet het brood 5 minuten terug in de oven. Check daarna of alle kanten goed gebakken zijn. Zo niet, leg het brood dan even op de zijkant leg en zet het terug in de oven. Houd het goed in de gaten, zodat het brood niet verbrandt.

Leg het brood op een bord. Schep een bolletje vanille-ijs op het brood en giet er een scheutje honing over. Voeg wat rood fruit toe en je bent klaar om te testen.

REGISTER

A

aardappel	12, 59
aardbeien	134
ansjovis	12, 64

B

<i>baconnaise</i>	144
<i>barbacoa beef toastie</i>	31
BEEF	
<i>barbacoa beef toastie</i>	31
<i>broodje bal</i>	19
<i>café de Paris steak sandwich</i>	12
<i>easy street smashburger</i>	32
<i>French dip</i>	23
<i>garlic bread steak sandwich</i>	15
<i>party sloppy joseph</i>	20
<i>pastrami sandwich</i>	35
<i>perfecte burger</i>	36
<i>philly cheesesteak</i>	11
<i>polpette</i>	16
<i>ribeye shoarma</i>	28
<i>roast beef (leftover)</i>	24
<i>wagyu katsu sando</i>	27
<i>belegen kaas</i>	31, 86, 120
<i>blauwe bessen</i>	134
<i>BLTC</i>	63
<i>boneless rib sandwich</i>	90
<i>borough market pulled pork</i>	89
<i>breakfast croissant</i>	111
<i>broodje bal</i>	19
<i>broodje zelfgemaakte grillworst</i>	85
<i>buns fried chicken burger</i>	47

C

<i>café de Paris steak sandwich</i>	12
<i>cheddar</i>	11, 20, 32, 52, 77, 104
CHICKEN	
<i>BLTC</i>	63
<i>buns fried chicken burger</i>	47

<i>chicken parm</i>	51
<i>chicken smashburger</i>	52
<i>chopped caesar (leftover)</i>	64
<i>clubsandwich</i>	56
<i>hete kip van Martijn</i>	55
<i>pita gyros</i>	59
<i>chicken parm</i>	51
<i>chicken smashburger</i>	52
<i>chimichurri</i>	139
<i>chipotlemayo</i>	144
<i>chocolade</i>	129
<i>chopped caesar (leftover)</i>	64
<i>choripán</i>	81
<i>chorizo</i>	81
<i>churro breadsticks</i>	130
<i>clubsandwich</i>	56
<i>coleslaw</i>	139
<i>crème brûlée French toast</i>	126
<i>crème fraîche</i>	111, 126
<i>cubano met pulled pork</i>	77

E

<i>easy street smashburger</i>	32
<i>egg sando</i>	123

F

<i>fior di latte</i>	51
FISH	
<i>breakfast croissant</i>	111
<i>fishdick sandwich</i>	107
<i>fried cod Nashville sandwich</i>	100
<i>lobster roll</i>	108
<i>shrimp sando</i>	103
<i>tuna brioche</i>	112
<i>tuna melt</i>	104
<i>fishdick sandwich</i>	107
<i>french dip</i>	23
<i>fried cod Nashville sandwich</i>	100

G

<i>garlic bread steak sandwich</i>	15
<i>garnalen</i>	103
<i>gehakt</i>	16, 19-20, 23, 32, 85
<i>gekaramelliseerde ui</i>	139
<i>grilled cheese sandwich</i>	120
<i>gruyère</i>	23

H

<i>hete kip van Martijn</i>	55
<i>honey butter toast</i>	133
<i>ingelegde jalapeño's</i>	140
<i>ingelegde rode ui</i>	140
<i>Italian toastie</i>	119

J

<i>jalapeño</i>	11, 32, 104, 140
-----------------	------------------

K

<i>kabeljauw</i>	100
<i>karnemelk</i>	47, 100
<i>kipfilet</i>	51, 55-56, 63
<i>kippendij</i>	47, 52, 59
<i>knoflooksaus</i>	143
<i>komkommer</i>	28, 59, 112, 143
<i>kreeft</i>	108
<i>kruidenboter</i>	143

L

<i>little gem</i>	64
<i>lobster roll</i>	108

M

<i>mais</i>	104
<i>marshmallows</i>	129
<i>miso</i>	112
<i>mozzarella</i>	51, 119

N

<i>Nashville hot sauce</i>	144
----------------------------	-----

O

<i>ontbijtspek</i>	36, 63-64, 86, 144
--------------------	--------------------

P

<i>pan con tomate</i>	116
<i>panko</i>	19, 27, 51
<i>paprika</i>	11, 20, 24
<i>parmezaan</i>	16, 24, 51, 64, 89
<i>party sloppy joseph</i>	20
<i>passata</i>	143
<i>pastrami</i>	35
<i>pastrami sandwich</i>	35
<i>perfecte burger</i>	36
<i>pesto</i>	24, 119
<i>philly cheesesteak</i>	11
<i>picanha</i>	23-24
<i>pita gyros</i>	59
<i>polpette</i>	16
<i>porchetta</i>	82
<i>porchetta sandwich</i>	82

PORK

<i>boneless rib sandwich</i>	90
<i>borough market pulled pork</i>	89
<i>broodje zelfgemaakte grillworst</i>	85
<i>choripán</i>	81
<i>cubano met pulled pork</i>	77
<i>porchetta sandwich</i>	82
<i>the rib man's pulled rib sandwich</i>	78
<i>tosti met baconjam</i>	86
<i>procureur</i>	77
<i>provolone</i>	23
<i>pulled pork</i>	77-78, 89

R

<i>ribeye</i>	11, 15, 28
<i>ribeye shoarma</i>	28
<i>roast beef (leftover)</i>	24
<i>rode wijn</i>	23, 55, 90
<i>rucola</i>	15, 51
<i>runderhals</i>	36

S**SAUS & TOPPINGS**

<i>baconnaise</i>	144
<i>chimichurri</i>	139
<i>chipotle mayo</i>	144

coleslaw	139
gekaramelliseerde ui	139
ingelegde jalapeño's	140
ingelegde rode ui	140
knoflooksaus	143
kruidenboter	143
Nashville hot sauce	144
passata	143
sirachamayo	144
tartaarsaus	144
tzatziki	143
uiensaus	144
<i>s'mores sandwich</i>	129
shokupan	27, 123
shortrib	36
<i>shrimp sando</i>	103
sinaasappel	77
<i>sirachamayo</i>	144
spareribs	78
sukade	31
SWEET	
churro breadsticks	130
crème brûlée french toast	126
honey butter toast	133
s'mores sandwich	129
vanilla ice cream french toast	134

T

<i>tartaarsaus</i>	144
<i>the rib man's pulled rib sandwich</i>	78
tonijn	104, 112
<i>tosti met baconjam</i>	86
<i>tuna brioche</i>	112
<i>tuna melt</i>	104
<i>tzatziki</i>	143

U

<i>uiensaus</i>	144
-----------------	-----

V

<i>vanilla ice cream French toast</i>	134
varkensschouder	77
VEGA	
egg sando	123
grilled cheese sandwich	120
Italian toastie	119
pan con tomate	116
venkel	82
vissticks	107
volle melk	126

W

<i>wagyu katsu sando</i>	27
--------------------------	----

Y

yoghurt	59, 143
---------	---------

Z

zalm	111
zuurkool	85



HANG
ELEVEN

SLOW
DOWN
HANG ELEVEN
SINCE 2019

Electric Lady



VOOR IEDEREEN DIE WEET: HET LEVEN IS TE KORT VOOR SLECHTE BROODJES

@Broodjestester wéét wat goede broodjes zijn. In dit eerste kookboek delen broers Friso en Martijn Nelis hun ultieme broodjesrecepten, verzameld tijdens meer dan tien jaar jacht op het perfecte broodje.

Van dampende klassiekers tot de nieuwste TikTok-beukers: alles maak je gewoon thuis. Voor elke craving, elk moment en elk level. Met persoonlijke favorieten, hero stories van iconische broodjeszaken en lijstjes met de beste adressen per stad en provincie.

Broodjestester begon in 2013 als blog en groeide uit tot een ware broodjesbeweging op Instagram en TikTok. Hun scherpe, humorvolle recensies worden honderdduizenden keren bekeken – en nu zijn hun ultieme broodjes eindelijk gebundeld.



**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789043 940047

www.kosmosuitgevers.nl