

MEER DAN 60 BRUNCH RECEPTEN VOOR
ANYTIME OF THE DAY



ALL DAY BRUNCH

WITH TEDS

ALL DAY • FOOD • DRINKS

T E D S

EST. 2015

ALL DAY BRUNCH

MEER DAN 60 BRUNCH RECEPTEN VOOR
ANYTIME OF THE DAY

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

BRUNCH IS A LIFESTYLE	6
SAVORY IS SEXY	8
SWEET AF	48
EGGS & ATTITUDE	70
BRUNCH 101	92
ALL DAY TILL ALL-NIGHTER	100
BOTTOMS UP!	122
HOW TO HOST LIKE TEDS	130
BIG LOVE	140



BRUNCH IS A LIFESTYLE

Brunch is bigger than food – het is een cultuur. In New York was het al decennia the thing: wakker worden in de city that never sleeps, mimosa in de hand, eggs benedict op je bord en de vibe van weekend all day long. Zo ontstond het idee: waarom wachten tot zondag? Waarom niet gewoon elke dag brunchen?

En precies daarom opende Teds in 2015 de deuren. Met één duidelijke missie: een all day brunch-kaart die je van 's ochtends vroeg tot einde van de dag kan bestellen. Van je eerste cappu na de gym tot je late afternoon Bloody Mary als pick-me-upje na een lange nacht – bij Teds kan het allemaal. No rules, just vibes.

Tien jaar later is Teds uitgegroeid tot een plek waar More is More, Less is a Bore niet zomaar een slogan is, maar een lifestyle. Een full table met French toasts, sandwiches, bubbles en cocktails. Happiness dripping, chaos curated.

Wat je hier in dit boek vindt? De why, de stories en natuurlijk de recipes. Van OG classics die altijd op de kaart zijn gebleven tot TikTok-hypes en vergeten darlings. Alles met dezelfde energie waarmee Teds ooit begon: brunch for the people, all day every day.

So grab a coffee, pop the bubbles en nodig je vrienden uit. Dit boek brengt de Teds-vibe straight naar je eettafel. Your house, your party.



SAVORY IS SEXY

Bij Teds weten we dit allang: Savory is Sexy. Dit is een ode aan onze OG classics: smoky, spicy, cheesy, juicy... Sandwiches die flirten met je smaakpapillen. Everything you need, na een avond stappen of gewoon als kick-start van je dag.



WTF PLAYLIST







TEDS FAMOUS voor 1 sandwich MEATBALL SANDWICH

Vanaf dag één stond deze klapper op de kaart. Net open en toen al famous ;) **Fake it, till you make it!** Binnen **no time** was deze meatball niet meer aan te slepen. Maar ja... de koning der meatballs vroeg zo veel mise en place dat-ie uiteindelijk via de coulissen het toneel af moest. **Kill your darlings** – en dit was er eentje, met pijn in ons hart. (SO naar Passie for creating **this king!**)

STEP-BY-STEP

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
2. Mix de ui, het knoflookpoeder, de bladpeterselie, sambal, ketjap en het ei in het hakbakje van de staafmixer tot een fijn mengsel.
3. Meng het gehakt in een kom met het mengsel uit het hakbakje en voeg het paneermeel toe. Kneed tot het mengsel en de paneermeel goed verdeeld zijn en het niet meer nattig aanvoelt (plakkerig mag wel). Blijft het te nat? Voeg dan wat extra paneermeel toe. Verdeel het gehakt in twee gelijke delen en rol er mooie ronde ballen van.
4. Leg de twee ballen in een kleine ovenschaal en bak de ballen in zo'n 20 minuten gaar in de oven. Laat ze daarna iets afkoelen.
5. Rooster het zuurdesembrood in een broodrooster of in de oven tot het goudbruin en krokant is.
6. Meng de ingrediënten voor de truffelmayo in een kommetje en bestrijk het geroosterde brood ermee.
7. Snijd de gehaktballen in plakken van 2 cm en leg ze dakpansgewijs op de truffelmayo.
8. Rol de rucola tussen je handen tot een luchtig balletje, leg op de gehaktbal en drizzle de overige truffelmayo erover. BAM: jawdrop truffle and meatball heaven!

INGREDIËNTEN

1 kleine ui, grof gesneden
½ tl knoflookpoeder
2 takjes bladpeterselie
1 tl sambal badjak
1 el ketjap manis
1 ei
250 g rundergehakt
30 g paneermeel
1 dikke plak zuurdesembrood
20 g rucola

VOOR DE TRUFFELMAYO

1 el tapenade met truffel
2 el mayonaise

VERDER NODIG

staafmixer met hakbakje
broodrooster



TEDS FRENCH TOAST

DE BASIS

voor 1 portie

STEP-BY-STEP

1. Klop de melk, kaneel en de eidooiers goed door elkaar in een diep bord dat groot genoeg is om de brioche in te leggen.
2. Wentel de brioche door het beslag tot de plakken goed doordrenkt zijn.
3. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak, als de olie goed heet is, de brioche aan beide kanten goudbruin en krokant.
4. Bestrooi ruim met kaneelsuiker en maak eventueel af volgens een van de recepten op de volgende pagina's. YES, this is a page turner!!

INGREDIËNTEN

150 ml melk
1 tl kaneel
2 eidooiers
2 dikke plakken briochebrood
van ca. 1½ cm
2 el neutrale olie
1 el kaneelsuiker

TEDS FRUITY

FRENCH TOAST

voor 1 portie

STEP-BY-STEP

1. Meng de mascarpone met de kersensiroop en schep dit in dotten over de French toast.
2. Versier met het verse fruit, het munttopje en voilà.

INGREDIËNTEN

3 el mascarpone
2 tl kersensiroop
1 portie French toast (zie pag. 51)
handje blauwe bessen
3 frambozen
3 bramen
½ banaan, in plakjes
1 topje van een takje munt



BEC BAGEL *voor 1 portie*

De classic BEC – **bacon, egg & cheese** – maar dan met een **flaming hot Teds twist**. Een **old time favorite van many!** Toen de BEC bagel bij ons het levenslicht zag, gooiden we er namelijk Flamin' Hot Cheetos bovenop. Juist ja, die **bright red crunchy bad boys** die je vingers knaloranje maakten. We importeerden ze letterlijk per pallet uit de VS.

Maar toen... plottwist: de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit zette ze op de verboden lijst (**blame it on** dat ene E-nummer dat hier niet door de keuring kwam). Dus moesten we afscheid nemen van onze geliefde Cheetos.

Met pijn in het hart, maar gelukkig mét een spicy comeback: we switchen naar Flamin' Hot Doritos. Anders, maar zeker niet minder lekker. En eerlijk, de **vibe** bleef gewoon hetzelfde: **messy, cheesy, crunchy, hot**. Precies zoals een echte Teds BEC hoort te zijn.

STEP-BY-STEP

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Leg het uitgebakken spek op een bakplaat en bak 5 minuten in de oven, tot het spek donker en lekker crispy is.
2. Breek de eieren in een kom en klop met een garde los. Breng op smaak met zout en peper.
3. Snijd de bagel doormidden en rooster in een broodrooster of in de oven goudbruin en krokant. Leg de onderste helft op een bord en bestrijk met 2 eetlepels Reubensaus.
4. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Schenk het losgeklopte ei in de pan. Bak het ei 1 minuut, strooi de cheddar erover en bak tot de omelet aan de randen gestold is. Vouw de omelet twee keer dubbel met een spatel en leg op de bagel.
5. Beleg de omelet met het ontijtspek, verkruimel de helft van de Doritos erboven en leg de bovenkant van de bagel erop. Snijd de bagel doormidden.
6. Verkruimel de rest van de Doritos en doe in een klein bakje. Schep de overige Reubensaus in een ander bakje. The way to eat: dubbeldip de bagel in de saus en de verkruimelde Doritos en stop in je giechel – een servet (of twee) on the side want deze bagel is juicy AF!

INGREDIËNTEN

3 plakjes uitgebakken ontbijtspek
2 eieren
zout en peper
1 everything bagel (met zaadjes dus)
4 el Reubensaus (zie pag. 95)
1 el boter
45 g cheddar, geraspt
25 g Flamin' Hot Doritos

VERDER NODIG

oven
broodrooster

T E D S

BREAK IN CASE OF EMERGENCY



PSSST...
CHAMPAGNE IS LIKE DUCT TAPE
IT FIXES EVERYTHING

REGISTER

Recepten met een **V** zijn geschikt voor vegetariërs en **VG** voor veganisten

A

aardbeien 99, 124, 125, 128
All day to all-nighter
 loaded waffle fries – cheesy bacon 116
 lekkerbekkie-burger 112
 loaded waffle fries – beef brisket 115
 loaded waffle fries – truffle parmezan **V** 115
 mac 'n cheese **V** 120
 naked veggie burger **V** 107
 sticky ribfingers 119
 Teds all-in chunky Caesar salad 104
 Teds cobb salad 103
 Teds double smashburger 108
 the Teds ultimate fried chicken burger 111
ansjovis 104
aubergine 27
augurken 20, 39, 94, 95, 108, 112
avocado 23, 24, 76, 97, 103

B

banana pancakes – the base 65
 the Bueno edition 66
 the Oreo edition 66
 the peanutbuttercup edition 69, 135
bananen 51, 52, 55, 56, 62, 65, 66, 69
bastognekoeken 55, 63
BEC bagel 81
bessen, blauwe 51, 52, 57
big Teds saus 94
bleekselderij 36, 126
bloody mary 126
blueberry cinnamon ice cream French toast 57, 139
bonen, witte 107
Bottoms-up!
 bloody mary 126
 espresso martini 125
 French 75 127
 mimosa 124
 paloma 126
 Pimm's cup 128
 piscine de prosecco 125
 pornstar martini 127
 strawberry bellini 124
 this could be lemonade... 128

bramen 51, 52
breakfast burrito 78
Brunch 101
 big Teds saus 94
 burritosalsa 99
 chilimayo 96
 hollandaisesaus 98
 jalapeño-mayo 96
 knoflookyoghurt 97
 peterselie-knoflookolie 95
 red fruit compote 99
 samurai-mayo 97
 Teds Caesar-dressing 94
 Teds guacamole 97
 Teds remouladesaus 95
 Teds Reubensaus 95
 vegan dragonmayo 96
burritosalsa 99

C

Captains club 11
chilimayo 96
chilipeper 27, 119
chocolade 58
chocolate chip cookie 58, 133, 139
citroen 94, 126, 127
cocktails zie Bottoms-up!
croque monsieur / croque madame 16

D

donut 'n chicken 43, 132, 136

E

Eggs & attitude
 BEC bagel 81
 breakfast burrito 78
 eggs benedict 75
 eggs Florentine **V** 77
 eggs Norwegian 75
 green shakshuka **V** 85
 ekonomiyaki 89
 perfectly poached eggs **V** 72
 pulled beef brisket 'n egg 86
 shakshuka **V** 82
 triple omega 76
 Turkish eggs **V** 84
 zachtgekookte eitjes met broodsoldaatjes **V** 90
eieren 16, 40, 44, 51, 58, 72, 75, 76, 77, 78, 81, 82, 84, 85, 86, 89, 90, 98, 103, 104, 112, 127
espresso martini 125

F

frambozen 51, 52
French 75 127

G

garnalen 36
gin 127, 128
goat cheese #1 **V** 24
green shakshuka **V** 85

H

ham 16, 19, 75
hollandaisesaus 98
How to host like Teds
 how to host like Teds #1 134
 how to host like Teds #2 136
 how to host like Teds #3 138
 OG-afternoon-T 132
 the vega edition 133

I

ijs 57

J

jackfruit 35
jalapeño 96, 97, 99
jalapeño-mayo 96

K

kaas 11, 15, 16, 19, 20, 23, 24, 25, 27, 51, 55, 63, 78,
81, 82, 85, 94, 103, 104, 107, 108, 112, 115, 116, 120
kabeljauw 112
kikkererwten 31, 107
kip 12, 20, 40, 43, 103, 104, 111
knoflookyoghurt 97
komkommer 128
kool 40
kreeft 36

L

lekkerbekkie-burger 112
limoen 99, 119, 126, 127
loaded waffle fries – beef brisket 115
loaded waffle fries – cheesy bacon 116
loaded waffle fries – truffle parmezan **V** 115, 132,
133, 135
lobster roll 36, 136

M

mac 'n cheese **V** 120

macaroni 120
mango 27
mimosa 124, 137
mortadella 25

N

naked veggie burger **V** 107
noten 57, 62, 66, 69

O

OG-afternoon-T 132
ekonomiyaki 89, 134
ontbijtspek 20, 23, 52, 62, 78, 81, 103, 104, 108, 116
Oreo-koekjes 66

P

paddenstoelen 30, 77, 89
paloma 126
paprika's 31, 82
paprika, geroosterd 31, 138
passievruchten 55, 127
pastrami 39
peer 24
perfectly poached eggs **V** 72
peterselie-knoflookolie 95
Pimm's 128
Pimm's cup 128, 135
piscine de prosecco 125, 139
pornstar French toast 55, 137
pornstar martini 127
prei 85
prosecco 55, 124, 125, 127
pulled beef brisket 'n egg 86

R

radijsjes 35
red fruit compote 99
roasted aubergine **V** 27
roasted bellpepper **VG** 31
rucola 12, 15, 24, 25, 31, 32, 47,
rundvlees 15, 44, 47, 86, 108, 115

S

samurai-mayo 97
sandwich Cannibale 44, 136
Savory is sexy
 Captains club 11
 croque monsieur / croque madame 16
 donut 'n chicken 43
 goat cheese #1 **V** 24

lobster roll 36
 roasted aubergine **V** 27
 roasted bellpepper **VG** 31
 sandwich Cannibale 44
 stracciatella di bufala mortadella sandwich 25
 Teds chicken katsu 40
 Teds club sandwich 20
 Teds croquettes 'n shrooms **VG** 32
 Teds famous meatball sandwich 47
 Teds Jack F Bánh Mi **V** 35
 Teds philly cheese steak 15
 Teds Reuben sandwich 39
 tempeh sandwich **V** 28
 the chicken avo 12
 the G.O.A.T. goat cheese sandwich 23
 the monster croque 19
 the portobello sandwich **VG** 30
 shakshuka **V** 82, 138
 sinaasappel 124, 128
 sjalotten 12, 28, 36, 44, 94, 95, 96, 98, 107, 108
 sla 11, 20, 28, 35, 36, 40, 103, 107, 108, 111, 112
 spinazie 30, 77, 85
 sticky ribfingers 119
 stracciatella di bufala mortadella sandwich 25, 133
 strawberry bellini 124
 stuffed croissant – peanut butter, banana & bacon 62
 stuffed croissant – pistachio chocolate 62, 132, 137
 stuffed croissant – strawberry cheesecake 63
 Sweet AF
 banana pancakes – the base 65
 banana pancakes – the Bueno edition 66
 banana pancakes – the Oreo edition 66
 banana pancakes – the peanutbuttercup edition 69
 blueberry cinnamon ice cream French toast 57
 chocolate chip cookie 58
 pornstar French toast 55
 stuffed croissant peanut butter, banana & bacon 62
 stuffed croissant pistachio chocolate 62
 stuffed croissant strawberry cheesecake 63
 Teds churros French toast 56
 Teds French toast – de basis 51
 Teds fruity French toast 51
 Teds OG French toast 52
 Teds vegan French toast **VG** 52

T

Teds all-in chunky Caesar salad 104, 136
 Teds Caesar-dressing 94
 Teds chicken katsu 40, 134
 Teds churros French toast 56
 Teds club sandwich 20

Teds cobb salad 103
 Teds croquettes 'n shrooms **VG** 32, 133, 138
 Teds double smashburger 108
 Teds famous meatball sandwich 47
 Teds French toast – de basis 51
 Teds fruity French toast 51, 133, 135
 Teds guacamole 97
 Teds Jack F Bánh Mi **V** 35, 134
 Teds OG French toast 52, 132
 Teds philly cheese steak 15
 Teds remouladesaus 95
 Teds Reuben sandwich 39, 134
 Teds Reubensaus 95
 Teds vegan French toast **VG** 52
 tempeh 28
 tempeh sandwich **V** 28
 tequila 126
 the chicken avo 12, 138
 the G.O.A.T. goat cheese sandwich 23, 138
 the monster croque 19, 134
 the portobello sandwich **VG** 30
 the Teds ultimate fried chicken burger 111
 the vega edition 133
 this could be lemonade... 128
 Tia Maria 125
 tomaten 20, 25, 82, 103, 107
 triple omega 76, 132
 Turkish eggs **V** 84, 134

U

ui 15, 47, 82, 84, 89, 97, 99, 107, 115, 119

V

varkensvlees 119
 vegan dragonmayo 96
 vissticks 11

W

wodka 125, 126, 127
 wortelen 35, 40

Y

yoghurt 52, 97, 107

Z

zachtgekookte eitjes met broodsoldaatjes **V** 90, 136
 zalm 75, 76
 zoete aardappel 107
 zuurkool 39

ALL DAY BRUNCH

Champagne met waffle fries, Eggs Benny om vier uur 's middags en een Mimosa bij je ontbijt? OMG yes! Met All Day Brunch haal je de Teds brunch vibe gewoon in huis — fluffy pancakes, stapels French toast, drippy eggs, killer sandwiches en cocktails that hit just right.

Want brunch is geen tijdstip, het is een state of mind. Of je nu uitslaapt of aan je tweede espresso martini zit — met All Day Brunch heb je anytime of the day happy vibes aan tafel. So pop that bottle, turn up the tunes en brunch all day, every day.



ALL DAY • FOOD • DRINKS
T E D S
EST. 2015



9 789043 941594

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M • S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen