

WERELDS ONTBIJTEN MET ACTRICE & PRESENTATRICE BAB BUELENS

Getrouwd met medeacteur en Kroatische Belg Vincent Banić, spendeert [Bab](#) haar tijd tussen België en Split. Wanneer Bab in Split vertoeft, zweert ze bij *slow mornings*, baka's bijela kava en heerlijk niets doen. Wij schoven onze voetjes onder tafel en werden verwend met grappige anekdotes, een ongeziene passie voor koffie en een snelcursus Kroatisch.



BAKA'S BIJELA KAVA

We spreken Bab op het moment dat Vincent en zij in hun huisje in Split verblijven. Geen unicum meer voor Bab gezien Kroatië een groot deel van haar leven is geworden. *“Buiten het feit dat we meermaals per jaar aan de Dalmatische kust vertoeven, praten we ook meestal Kroatisch met elkaar. Ook met Vincent's restaurant Zagreb, proberen we een beetje Kroatië op de kaart te zetten in Antwerpen. Vincent zegt altijd dat hij 100% Kroaat is en 100% Belg maar in mijn ervaring is Vincent nog meer Kroaat dan dat hij Belg is.”*

Wie ook 100% Kroatische is? Baka, Vincent's grootmoeder die ook voor Bab aanvoelt als een derde grootmoeder. Wanneer Bab alleen afreist naar Split, kan ze altijd rekenen op het baka's gezelschap en heerlijke kookkunsten. *“Wakker worden in Kroatië gaat gepaard met baka's bijela kava. Dit ontbijtje is typisch Dalmatisch en bestaat uit melk die je op het vuur zet en waar je koffie aan toevoegt. Eens afgekoeld worden daar dan stukjes oud brood en wat suiker in gedaan”, deelt Bab.*

DE OCHTENDSTOND HEEFT VERTUO IN DE MOND

Wanneer we Bab vragen of ze ook thuis in Antwerpen van bijela kava smult, geeft ze ons het volgende antwoord: *“In Antwerpen zien mijn ochtenden er totaal anders uit dan in Split. De slow mornings met baka in de tuin maken dan plaats voor meerdere wekkers, snelle açai bowls, koffie en dagen gevuld met afspraken en draaidagen.”* Druk, drukker, drukst, maar toch vindt Bab ook in België zen-momentjes. Dit doet ze door hondje Chewie uit te laten, haar gezicht driemaal te wassen - waarmee ze haar nachten gevuld met intense dromen letterlijk en figuurlijk van zich afspoelt - maar ook met Nespresso.

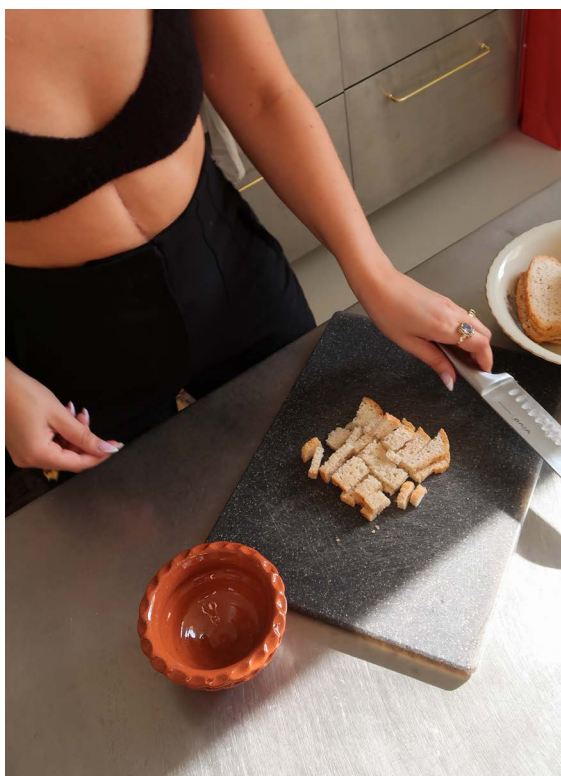
“Ik ben opgegroeid met een papa die echt van Nespresso houdt, dus bij ons thuis was er nooit iets anders dan Nespresso koffie. De meerwaarde van goede koffie zit er bij mij echt wel ingebakken! Dat is dan ook de reden dat mijn Vertuo machine telkens met mij meereist wanneer ik in Split ben. Ik vind die verschillende lagen van een Vertuo koffie heerlijk, om nog maar te zwijgen over de foamy cremalaag. Wanneer je eerst je plantaardige melk in je glas doet en er dan koffie over laat lopen, blijven die laagjes zo mooi behouden. Dat zorgt op een bepaalde manier echt voor een classy start

van de dag, alsof mijn leven ineens veel meer waard is door de look van mijn koffie”, lacht Bab.

WERELDSE SMAKEN EN KLEINE ZOETE GELUKJES

Het oog wil ook wat en dat krijgt het dus zoals Bab hierboven aangaf, maar ook Bab's smaakpapillen worden dusdanig verwend als het aankomt op Vertuo koffie. “Ook al ben ik echt een gewoontebestje en ben ik gehecht aan de Arondio en Voltesso capsules, kan ik ook echt genieten van de veelzijdigheid van het Master Origins assortiment. In Split is het wel vaak te warm voor warme koffie dus daar ga ik standaard voor ijskoffie. Afgelopen zomer testte ik de Coconut Flavour Over Ice. Ik heb stiekem wel een zwak voor gezoete iced coffee met een smaakje, dat geeft zo een extraatje.”

Over zoete verwennerijen gesproken, Bab deelt tot slot ook nog met ons dat Vincent en zij aan het nadenken zijn over een Belgische bijela kava variant, om zo Split naar Antwerpen te brengen. “Bijela kava is voor mij heel hard gelinkt aan in Kroatië zijn bij baka, maar ik had het er met Vincent over dat we eigenlijk een variatie zouden moeten maken voor hier. Het feit dat Vincent chef-kok is, maakt dat wij altijd kunnen wegdromen en nadenken over eten. Nu hadden we het idee om een soort french toast te maken, gebakken in koffie met heel veel melk. Ik denk echt dat dit recept een soort van staple breakfast zou kunnen worden”, besluit Bab.



RECEPT: BIJELA KAVA

INGREDIËNTEN

- 200-300 ml koffie
- 200 ml melk
- 2-3 sneetjes oud wit brood
- Suiker indien gewenst

AAN DE SLAG!

Zet een pannetje op het vuur en voeg er vervolgens de bereide Vertuo koffie en melk aan toe. Voeg ook suiker toe indien gewenst. Snijd twee sneetjes oud brood in blokjes of scheur het in stukjes. Giet ten slotte de bereide koffie over het brood, zodat het brood “drijft”. Enjoy!

KOFFIE MATCH

De ideale Vertuo match voor bijela kava? Dat is volgens Nespresso Koffie Ambassadeur Virginie Aerts de **Fortado**. Fortado is de meest intense Vertuo koffie in het Gran Lungo formaat. Een Robusta uit India komt op volle kracht bij je binnen, waarop tonen van cacao en eikenhout van Latijns-Amerikaanse Arabica's volgen.



<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>
<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/breakfast-vertuo-bab>