

VAKANTIEGEVOEL AAN DE ONTBIJTAFEL

Amsterdam, 30 maart 2020 – Eén van de dingen die ons wellicht wel het meest een vakantiegevoel geeft, is uitgebreid de tijd nemen voor een ontbijt met lokale ingrediënten. Hoewel het momenteel niet mogelijk is om op het vliegtuig te stappen, weerhoud niets je ervan om dat vakantiegevoel gewoon naar jouw eigen ontbijttafel te brengen. Van Costa Ricaanse Gallo Pinto tot aan American pancakes – Je bereidt deze simpele internationale ontbijtgerechten gewoon in eigen keuken!

Costa Ricaanse Gallo Pinto

Trek in iets warmes en hartigs? Een typisch Costa Ricaans ontbijtgerecht is Gallo Pinto. Het gerecht bestaat uit een combinatie van rijst, bonen, eieren, gefrituurde bakbanaan en tortillas. Je kunt het gerecht geheel naar smaak aanpassen met wat ui, peper en jouw favoriete kruiden. Perfect om 's ochtends op het balkon of in de tuin te eten onder de frisse lenteson, *Pura Vida!*



Sweet as Vegas

Las Vegas is een walhalla voor foodies en voor de zoetekauw is een stapel *fluffy* American pancakes uiteraard een ideaal ontbijt. Maak het helemaal Vegas-style door de pannenkoeken te versieren met flink wat room, poedersuiker, rode vruchten en maple syrup.



Wentelteeftjes a la chef-kok Schilo

In het Conservatorium Hotel in Amsterdam serveert chef-kok Schilo van Coevorden de lekkerste gerechten in restaurant Taiko. In eigen huiskamer maakt hij deze bijzondere wentelteeftjes met ananas compote en macadamia ijs – ideaal om het weekend mee in te luiden!



Het Franse gevoel

In de verschillende hotels van Logis in Frankrijk worden de lekkerste traditionele Franse ontbijtjes geserveerd met verse producten uit de omgeving. Haal 's ochtends verse croissantjes en een baguette bij de lokale bakker, kook een eitje, schenk een glas jus d'orange in, en vergeet de boter en jam niet.



New York-style bagels

Voor wie 's ochtends weinig tijd heeft, staat dit ontbijt klaar in een *New York minute*. De metropool staat bekend om de traditionele bagels met koffie, ideaal om thuis te maken als je liever wat langer uitslaapt voor de ochtend call met collega's. Snijd een bagel door tweeën, even opwarmen in een pan of broodrooster, smeer er een flinke laag cream cheese of jam op en je bent klaar voor de dag. Vergeet de koffie niet!



Ontbijtbuffet net als op zee

Wie zondagochtend zin heeft om extra uit te pakken zit met een ontbijtbuffet altijd goed. Aan boord van de schepen van Norwegian Cruise Line (NCL) staat elke ochtend een uitgebreid buffet klaar, maar je kan het natuurlijk ook zelf voorbereiden. Dek de tafel met vers afgebakken broodjes, pannenkoeken, gekookte eieren, (vegetarisch) broodbeleg, schaaltjes met yoghurt en granola, en lekkere cappuccino's. Genieten maar!



Fruity Thailand

In Thailand geniet je elke dag van vers en tropisch fruit zoals mango, papaja, mangosteen, ananas en kleine banaantjes. Maak een verse fruitbowl met jouw favoriete fruit en voeg nog wat kokosvlokken toe om het helemaal compleet te maken. Snijd de vruchten in vormpjes om de dag extra feestelijk te beginnen.



Voor de frissere dagen

Kaiserschmarrn is een beroemd ontbijt onder de wintersporters van Stubai. Het is een heerlijke variant op de pannenkoek en wordt gegeten met appelmoes. Maak het zo ingewikkeld als je zelf wil door de appelmoes zelf te bereiden of gewoon kant-en-klaar te kopen. Genieten doe je gegarandeerd!



Over USP Marketing PR

USP Marketing PR is een onafhankelijk PR bureau gespecialiseerd in toerisme, hospitality en lifestyle. Het bureau is opgericht in 1994 en is gevestigd aan de Brouwersgracht in hartje Amsterdam. USP Marketing PR vertegenwoordigt wereldwijde brands zoals: Emirates Airline, NYC & Company, Essential Costa Rica, Las Vegas Convention and Visitors Authority, Tourism Authority of Thailand, The Africa Experience, Turkish Airlines, Norwegian Cruise Line & Taiwan Tourism Bureau.

Noot voor de redactie, niet bestemd voor publicatie:

Voor achtergrondinformatie en hoge resolutie beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

USP Marketing PR

Contact:	Team	USP	Marketing	PR
Telefoon:	020	423	28	82
Email:	pr@usp.nl			

