

WERELDS ONTBIJTEN MET CONTENT CREATOR VIDAL ALEXE

Ook internetfenomenen moeten ontbijten en dat is in het geval van [Vidal](#) niet anders. De Brusselaar van Roemeense origine is als content creator vaak onderweg en ontbijten moet dus tijdsefficiënt zijn. Gelukkig maar dat Vertuo hem daarin tegemoet komt. We praten met Vidal over de Zwarte zee, waarom vegan zijn geen evidentie is in Roemenië en over zijn ochtendrituelen.



ROEMENIË OP JE BORD

Angèle's 'Bruxelles je t'aime'-hit komt spontaan in ons op wanneer we Vidal spreken. Iets met 'Brusselaar ben je niet voor even maar voor het leven'. De liefde voor zijn stad is overduidelijk aanwezig bij TikTok-fenomeen Vidal, maar hij deelt een nog grotere liefde voor zijn vaderland Roemenië. "Mijn ouders zijn naar België verhuisd net voor de Roemeense Revolutie, in de jaren '80, terwijl de rest van mijn familie nog steeds in Roemenië woont. Hoewel ik hier geboren ben, is Roemenië waar ik thuiskom. De mistige bergen, de Zwarte Zee en de Roemeense cultuur zijn gewoon niet te evenaren", aldus Vidal. Dit is dan ook de reden waarom Vidal regelmatig teruggaat naar zijn geliefde Roemenië. Wanneer hij hier is, brengt hij Roemenië dan weer naar België via de rijkelijke Balkan keuken.

"De Roemeense keuken is vooral gericht op lunch en diner, dus we hebben niet één specifiek traditioneel ontbijt. Wel eten we graag hartig, denk aan zoute kaas, worst, ham en veel grote broden. Je bent dus best niet vegan in Roemenië", lacht Vidal. Zo staat mici - een traditionele worst gedraaid uit varkens- en rundsvlees - standaard op het boodschappenlijstje bij Vidal en zijn familie. Ook al hoef je voor Vidal's Roemeense ontbijt geen meesterchef te zijn, laat de content creator in de avond z'n kookkunsten wel de vrije loop gaan. "Ik ben echt een pro in het koken van ardei umpluti. Dit zijn paprika's, gevuld met gemalen varkensvlees, rijst en kruiden, die je langzaam kookt in tomatensaus met zure room. Dit gerecht is voor mij echt Roemenië op een bord."

KOFFIE & NOTIFICATIES ORDENEN

Naast zijn hartige ontbijtje is Vidal's ochtend niet compleet zonder koffie. "Ik kan niet aan mijn dag beginnen zonder koffie. Voordat ik Vertuo ontdekte, beende ik haast elke dag naar de koffiebar om de hoek. Gelukkig kan ik nu ook in het comfort van mijn eigen huis genieten van kwalitatieve koffie, zonder tijd te verliezen. Zeker omdat geen enkele ochtend bij mij er hetzelfde uitziet, vind ik het belangrijk om toch dat momentje te hebben met mijn koffie en mijn smartphone."

Zo bekent Vidal aan ons dat zodra hij opstaat, hij zijn meldingen checkt. "s Ochtends neem ik altijd tien minuten de tijd om mijn social media accounts te bekijken. Ik doe dit zodat ik alle berichten alvast kan ordenen en up-to-date ben. Vijf gemiste oproepen kan ik bijvoorbeeld niet laten staan. Die worden onmiddellijk ingepland om terug te bellen", deelt Vidal.



ICED COFFEE EN ONTBIJTEN IN MEXICO

Hoe de TikTokker dan wel tot rust komt? Sport en reizen vormen voor Vidal de ultieme ontspanning. Hoewel hij vroeger in een atletiekclub zat en fervent op de piste te vinden was, zorgen zijn alomtegenwoordigere video's ervoor dat hij zich gelukkig moet stemmen met een wekelijks bezoekje aan de fitnessclub. Gelukkig legt hij nog steeds verre kilometers af, maar dan via zijn vele reizen.

"Ik ben enorm dankbaar dat ik zoveel kan reizen door en soms ook voor mijn job. Zo beleefde ik de beste zes maanden van mijn leven in Nayarit, Mexico. Op die plek dronk ik ook de beste koffie, dus als ik een plek in de wereld mag kiezen om te ontbijten, dan is het zonder twijfel Mexico", aldus Vidal. Hoe Vidal zijn Mexicaanse koffie, maar ook zijn Vertuo koffie, het liefst drinkt? Ijskoud! "Alles wat tijdsefficiënt en tegelijk verfrissend en smaakvol is, heeft een streepje voor bij mij. De Barista Creations Ice Leggero met een wolkje melk en vanillesiroop vind je dus het vaakst terug in mijn koffietas of travel mug", sluit Vidal af.



KOFFIE MATCH

Vidal mag z'n koffie dan graag koud drinken, bij zijn stevige Roemeense ontbijt tikt Nespresso Koffie Ambassadeur Virginie Aerts echter de **Vertuo Inizio** als koffie match bij uitstek. De fluweelzachte body van deze blend van Ethiopische en Keniaanse Arabica's heeft warme, krachtige tonen van geroosterd graan en wilde bloemen.



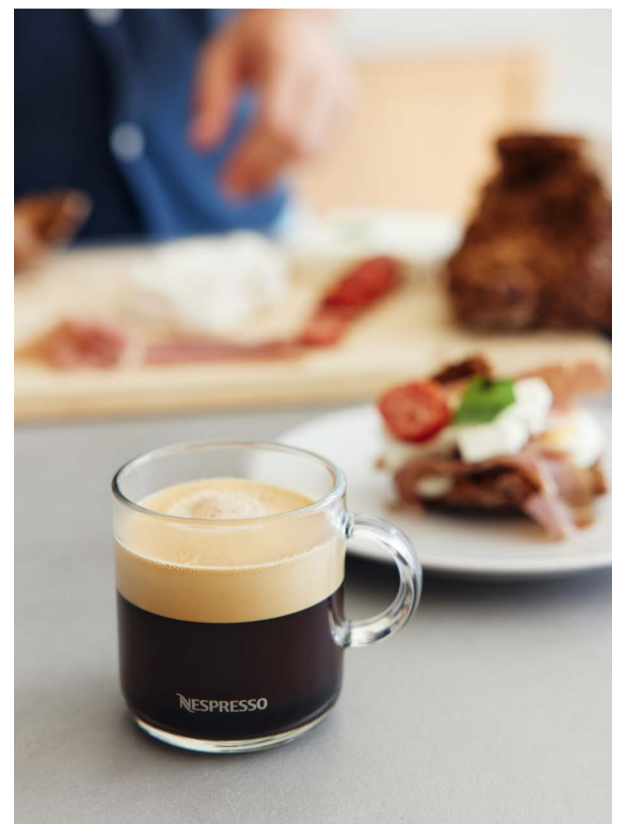
RECEPT: EGG BRUIN BROOD MET ROEMEENSE WORST

INGREDIËNTEN

- Volkoren brood
- Zoute worst
- Witte, zachte kaas
- Gedroogde ham
- 1 hardgekookt eitje
- Basilicum

AAN DE SLAG!

Kook het ei, snijd alle ingrediënten in schijfjes en leg ze op een snee brood. Breng tot slot op smaak met zout, peper en een blaadje basilicum. Genieten maar!



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