

Kerst

tips, tricks
en recepten

Special

2
2021 - nr. 2

Voorgerecht/lunch

**Groene
kruidenflensjes,
pulled beef,
kreeft, hangop en
stroop van zwarte
knoflook**

Een bijzondere kerst voor iedereen. Dit jaar staan de feestdagen in het teken van samen zijn. Samen beleven, genieten en uitpakken. En dat doen wij dan ook graag samen met jou. Wij presenteren je vier slimme gerechten voor de feestdagen met als basis de kreeft.

Zet dit jaar eens een complete kreeft op de menukaart. Maak gebruik van dezelfde mise-en-place om meer tijd voor de gasten te hebben. Nog een voordeel: je vermindert direct je waste. Kies per gerecht een ander stuk van de kreeft en combineer met rundersukade en zwarte knoflook. Zwarte knoflook behoort tot de vijfde smaak: umami. Daarmee is de bol een uitstekende vervanger van zout of als smaakmaker in een gerecht. De toevoeging van 2-3% zwarte knoflook aan het gerecht is voldoende om de umami een boost te geven.

TIP!

DE KRUIDENFLENSJES ZIJN
OOK ZEER GESCHIKT VOOR EEN
SHARING DINER.



Kreeft

Het vlees uit de scharen is ideaal voor in een mooie ragout. Snijd de staart in mooie plakken voor in bijvoorbeeld een preskop. Meng het tussenstuk met pulled beef voor in een feestelijk voorgerecht.

Bresc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRESC
Produits Culinaires



Preskop van kreeft, rundersukade, gelei van zwarte knoflook en parels van fijne kruiden

4 pers.

Ingrediënten

- 400 g rundersukade
- 100 g eidooier
- 100 g Besc BIO Fijne kruiden
- 100 g yoghurt
- 50 g suikerwater
- 50 g Besc Zwarte knoflookpuree
- 2 g agar agar
- 2 g zout
- 2 g agar agar
- 500 ml arachideolie
- 250 ml water
- 2,5 dl kookroom
- 2 dl zonnebloemolie
- 1,25 dl water
- 0,5 dl olijfolie
- 2 st kreeft
- peper en zout
- cress

Voor de court-bouillon:

- 10 g zout
- 2 l water
- 10 st peperkorrels, gekneusd
- 2 st bleekselderij
- 1 st witte ui
- 0,5 st wortel
- 0,5 st prei, wit
- 0,5 st citroen

Bereiding



Flat iron steak, kreeft, zwarte knoflook mayonaise, Pont neuf aardappelen en groene kruidencracker

4 pers.

Ingrediënten

- 500 g aardappelen
- 400 g flat iron steak
- 140 g bloem
- 100 g roomboter ongezoeten
- 100 g mayonaise
- 60 g Besc Zwarte knoflookpuree
- 20 g worcestersaus
- 20 g rode wijnazijn
- 20 g mosterd
- 20 g Besc Zwarte knoflookpuree
- 20 g olijfolie
- 10 g Besc BIO Fijne kruiden
- 10 g Besc Rode peperpuree
- 10 g suiker
- 10 g zout
- 10 g citroensap
- 80 ml water, koud
- 2 st kreeft
- 1 tk dragon
- peper en zout
- zeezout
- cress

Bereiding

Vermeng voor de marinade de worcestersaus, rode wijnazijn, mosterd, knoflookpuree en rode peperpuree. Marineer het vlees hierin gedurende 2 uur. Verdeel de rauwe kreeft in stukken, staart en scharen. Breng het water aan de kook,



Ragout van kreeft, runderkaantjes, crème zwarte knoflook en groene kruidenolie

4 pers.

Ingrediënten

- 200 g rundersukade
- 100 g Besc Zwarte knoflookpuree
- 100 g knolselderij, brunoise
- 75 g runderfond
- 30 g boter
- 20 g kokosmelk
- 20 g Besc BIO Fijne kruiden
- 20 g Besc Vers gehakte ui
- 20 g boter
- 10 g maizena
- 10 g Besc Zongedroogde tomatenpuree
- 2 dl olijfolie
- 1 dl witte wijn
- 1,5 dl slagroom
- 0,5 dl olijfolie
- 0,5 dl cognac
- 2 st kreeft
- peper en zout
- cress

Bekijk de volledige recepten op brescproducts.com/kerst



GRATIS

Deze producten:



Verkorten direct de mise-en-place



Verhogen uw marge



Gratis proefpakket aanvragen

Vraag nu je gratis proefpakket aan. Scan de QR-code of kijk op brescproducts.com/kerst.



T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com
www.bresc.com

BRESC
 Produits Culinaires

Bresc. Gemak dient de moderne chefkok.