

AMERICAN TASTE

INSPIRATION

USA
MEXICO
PERU



BRESC
Produits Culinaires



CHILI CON CARNE MET TEX MEX

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g rundergehakt
450 g kidneybonen
400 g tomatenblokjes
150 g mais
50 g Bresc Freshly chopped onion
40 g Bresc Tex mex
40 g Bresc Strattu di pomodoro
250 ml crème fraîche
200 ml gezeefde tomaten
20 g gehakte peterselie
2 st rode paprika
olijfolie



PERUAANSE GESTOOFDE POMPOEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g pompoen
100 g feta
50 g tuinbonen
50 g maiskorrels
50 g doperwtten
50 g quinoa, wit (gekookt)
25 g Bresc Freshly chopped onion
25 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
15 g Bresc Rode peperpuree
10 g oregano
1 st aardappel
2,5 dl groentebouillon
1 dl koksroom
peterselie, plat
peper en zout
olijfolie

BEREIDING

Snijd de pompoen en aardappel in blokjes. Fruit de ui en knoflook aan in de olijfolie en voeg de rode peperpuree en oregano toe. Voeg daarna de pompoen- en aardappelblokjes toe en blus af met de groentebouillon. Breng aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes koken. Voeg de tuinbonen, mais en doperwtten toe en laat het nog eens 5 minuten zachtjes koken. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. Serveer de stoofschotel met de quinoa, bestrooi het geheel met de gekruimelde feta en garneer met peterselie.

BEREIDING

Snijd de paprika in blokjes en fruit de ui kort aan in de olijfolie. Voeg daarna het gehakt toe en bak het rul. Voeg vervolgens de tex mex en paprikablokjes toe en bak dit mee. Voeg de strattu di pomodoro, tomatenblokjes en gezeefde tomaten toe en breng dit aan de kook. Laat het mengsel 10 minuten koken en voeg dan de mais en kidneybonen toe. Serveer de chili con carne met crème fraîche en gehakte peterselie.





MEXICAANSE ZOETE AARDAPPEL - MAIS SOEP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1,7 l	groentebouillon
1 st	middelgrote zoete aardappel
450 g	maiskorrels
50 g	Bresc Gegrilde paprikapuree
50 g	Bresc Freshly chopped onion
30 g	Bresc Freshly chopped garlic
20 g	bosui
10 g	Bresc Wokpeper
10 g	chorizo
10 g	blad peterselie
8 g	Bresc Ras el hanout
	olijfolie

BEREIDING

Snijd de zoete aardappel in blokjes. Verhit de olijfolie in een pan en bak de stukjes ui tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook en wokpeper toe en bak dit 2 minuten mee. Voeg daarna de helft van de groentebouillon, de blokjes zoete aardappel en ras el hanout toe en breng dit aan de kook. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken totdat de aardappel gaar is. Voeg de paprikapuree, maiskorrels en de rest van de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Mix de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Snijd de chorizo en bak deze uit. Garneer de soep met chorizo, mais en bosui.



BURRITO VAN CHINESE KOOL

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 st	Chinese kool (8 bladeren)
400 g	tomatenblokjes
300 g	rundergehakt
100 g	mais
100 g	rode bonen
100 g	geraspte kaas
50 g	Bresc Freshly chopped onion
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
20 g	Bresc Strattu di pomodoro
20 g	Bresc Cajun

BEREIDING

Fruit de vers gehakte knoflook en ui aan en voeg het rundergehakt en de cajun toe, bak het aansluitend rul. Voeg de strattu di pomodoro toe met de mais en rode bonen en kook dit enkele minuten. Breng een pan met water aan de kook en blancheer de Chinese koolbladeren gedurende 2 à 3 minuten, spoel ze af met koud water. Dep de bladeren droog en leg ze per 2 stuks naast elkaar en laat ze iets overlappen. Leg hierop de gehaktmassa, rol het op en plaats in de ovenschaal. Bestrooi met de geraspte kaas en bak het gedurende 15 minuten af in de oven op 180 °C.





GEVULDE BARBECUE JALAPEÑO PEPERS

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 st	jalapeño pepers
8 pl	ontbijtspek
100 g	roomkaas
20 g	Bresc Parrillada aio e limone
	Enkele druppels honing

BEREIDING

Halveer de pepers in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Vermeng de roomkaas met de parrillada aio e limone. Vul de pepers met de roomkaas en wikkel deze in de plakken ontbijtspek. Bedruppel de pepers met een klein beetje honing en bak deze ongeveer 15 minuten op 180 °C. Haal de pepers uit de oven en bedruppel nogmaals met een beetje honing. Laat voor het serveren iets afkoelen.

AARDAPPELSALADE UIT PERU

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	flinke aardappels
250 g	verkrumelde feta
125 ml	plantaardige olie
80 ml	melk, gecondenseerd
30 g	Bresc Black Kalamata olives tapenade
20 g	vers gehakte peterselie
10 g	Bresc Parrillada piri piri
10 g	Bresc Freshly chopped garlic
5 g	Bresc Rode peperpuree
2 st	little gem
3 st	eieren
1/2	limoen
	zout

BEREIDING

Kook de aardappels gedurende 30 minuten op middelhoog vuur. Giet ze af, laat ze uitlekken en afkoelen waarna je de aardappels in plakken van 12 à 13 millimeter snijdt. Voeg de feta, melk, peperpuree, parrillada piri piri, en limoensap toe in de blender en pureer dit tot een egale saus. Kook de eieren 7 minuten en pel en snijd ze daarna in schijfjes. Schik de slabladeren op een schaal en leg de aardappelschijfjes erop. Giet de saus over de aardappels en garneer af met de plakjes ei, olijventapenade en peterselie.



AREPA MET POLLO MECHADO

Benieuwd naar het recept?
bresculinair.com



PUPUSAS GEVULD MET ZWARTE BONEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g	zwarte bonen
260 g	warm kraanwater
250 g	masa harina
150 g	geraspte mozzarella
50 g	Bresc Pico de gallo
40 g	Bresc Freshly chopped onion
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
	olijfolie
	peper en zout

BEREIDING

Doe de masa harina en een snufje zout in een kom, voeg er geleidelijk water aan toe en kneed alles goed tot een vochtig, smeerbare deeg. Kneed het deeg tot er een bal ontstaat die niet uit elkaar valt, maar ook niet te nat is en laat deze vervolgens 5 minuten rusten. Giet de zwarte bonen in een vergiet, spoel ze af onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Verhit de olijfolie in een bakpan, voeg de uien toe en stook ze tot ze transparant zijn. Voeg vervolgens de knoflook toe en laat dit 1 minuut verder stoven waarna je de uitgelekte bonen en de pico de gallo toevoegt. Bak het geheel goed aan, voeg wat water toe en roer goed door. Pureer de bonen licht met een vork of pureestamper en breng de bonen op smaak met peper en zout. Verdeel het deeg in 16 balletjes en maak er ronde platte pannenkoekjes van. Leg op de helft van de pannenkoekjes de bonenvulling met geraspte kaas. Vouw de pannenkoekjes dicht en knijp daarbij de zijken goed dicht. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de pupusas 2 à 3 minuten per kant goudbruin.



MEXICAANSE PIZZA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 pl	bladerdeeg
250 g	kippenvlees, gegaard & geplukt
200 g	Bresc Flaming salsa
140 g	mais
75 g	geraspte kaas
40 g	Bresc Cajun
1 st	gele paprika
1 st	avocado
1 st	bosui

BEREIDING

Maak de kip aan met de cajun. Beleg de bakplaat met bladerdeeg en verdeel de flaming salsa over het deeg. Verdeel vervolgens de kip over de salsa. Beleg met de paprika en de mais en bestrooi deze met de kaas. Bak het gedurende 20 à 25 minuten af in de oven op 200 °C, bestrooi daarna het geheel met de fijngesneden bosui en de blokjes avocado.



LASAGNE VAN TORTILLA'S

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 st	tortilla's
8 pl	cheddar
1 st	rode paprika
500 g	rundergehakt
400 g	Bresc Tomaten salsa
200 ml	crème fraîche
150 g	mais
50 g	jalapeño pepers
50 g	geraspte kaas
40 g	Bresc Freshly chopped onion
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
15 g	Bresc Gegrilde paprikapuree
10 g	komijn
	olijfolie
	peper en zout

BEREIDING

Verhit de olijfolie in de pan en fruit de ui en knoflook aan, voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de fijngesneden paprika, mais, komijn en paprikapuree toe. Voeg vervolgens de salsa toe en breng het aan de kook, laat het 15 minuten zachtjes koken. Smeer de ovenschaal in en beleg het met de tortilla's en verdeel hier 50 ml crème fraîche overheen. Hierover verdeel je weer 1/3 van het gehaktmengsel, de kaas en de ringetjes jalapeño pepers. Herhaal dit 3 keer en eindig de laatste laag met de tortilla. Bestrijk deze met de crème fraîche en bestrooi met de geraspte kaas. Bak de lasagne gedurende 40 minuten in de oven op 180 °C.



GET INSPIRED BY
BRESCLINAIR.COM