



INSPIRATIE

ASPERGES

ASPERGEMOUSSE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN BEREIDING

- 250 g witte asperges
- 8 st gamba's
- 100 ml slagroom
- 10 g Bresc WOKlook
- 5 g Bresc Thai yellow curry
- 4 st Bresc Cherry tomatoes
- garlic lemongrass
- 3 bl gelatine
- bouillon
- cress

Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge weg. Kook de asperges in een laagje bouillon in 20 minuten gaar. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met koud water. Giet de asperges af en vang 100 ml kookvocht op. Los de goed uitgeknepen gelatine al roerend op in het warme kookvocht. Snijd de asperges in stukjes. Pureer de asperges met het opgevangen kookvocht en de Thai yellow curry. Laat het mengsel afkoelen. Voeg de lobbige geslagen room toe. Giet de mousse in de glaasjes en laat het opstijven in de koeling. Bak de gamba's met de WOKlook. Prik de cherrytomaten en gamba's om en om aan de spiesen. Garneer de glaasjes met de spies en een takje cress.



EGGS BENEDICT FLORENTINE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN BEREIDING

- 200 g spinazie
- 8 st asperges (AA)
- 50 g geklaarde boter
- 20 g Bresc Tomaten bruschetta
- 5 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 5 g Bresc Freshly chopped shallot
- 4 st eieren
- 4 pl brioche brood
- 1 dl witte wijn
- 4 st eierdooier
- salad pea

Schil en kook de asperges. Snijd de asperges in kleine stukken. Bak de spinazie en asperges met de gehakte knoflook en gehakte sjalot. Besmeer het brood met de bruschetta en rooster het in de oven. Dresseer de spinazie op de geroosterde plakken brood. Pocheer de eieren en plaats deze op de spinazie. Verwerk de wijn, eierdooiers en boter tot een Hollandaise saus. Dresseer de saus over de gepocheerde eieren en garneer met een takje salad pea. Serveer eventueel met gerookte zalm of Hollandse garnalen.

LOEMPPIA VAN ASPERGES MET CURRYDIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN BEREIDING

- 16 st witte asperges
- 4 pl rauwe ham
- 4 pl brick- of loempiavellen
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 15 g Bresc Madras
- 12 st Bresc Cherry tomatoes
- garlic lemongrass
- 5 g Bresc WOKgember
- 1 st eiwit

Kook en schil de asperges. Pak vier asperges in met de rauwe ham. Smeer een loempiavel in met eiwit en leg hierop de bundel van ham en asperges. Verdeel de WOKgember hierover en vouw het dicht tot een loempia. Frituur de loempia enkele minuten op 170 °C. Vermeng de alioli met de madras en garneer het bord hiermee.



MAALTIJDSALADE MET KIP EN ASPERGES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 8 st asperges (AA)
- 200 g kippendij
- 100 g shiitake
- 50 g Bresc Freshly chopped shallot
- 40 g Bresc Soy & black garlic rub
- 40 g Bresc Chunky tomato salsa
- 20 g cashewnoten
- 4 st little gem
- 1 pl Old Amsterdam cress

BEREIDING

Schil en kook de asperges. Snijd de asperges in kleine stukken. Bak de kippendij aan met de gehakte sjalot. Voeg de shiitake en asperges toe. Voeg de Soy & black garlic rub toe en meng door het kimpengsel. Snijd de little gem doormidden, besprenkel met olijfolie en grill deze kort. Bak de Old Amsterdam op 180 °C gedurende 10 minuten, laat dit afkoelen. Plaats de little gem op een bord en dresseer met de tomatensalsa. Schep het kimpengsel op de little gem en garneer met de cashewnoten, krokante Old Amsterdam stukken en cress.



KOUDE CRÈME VAN ASPERGES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 225 g witte asperges
- 4 st witte asperges (linten)
- 1 l groentebouillon
- 50 g crème fraîche
- 20 g Bresc Freshly chopped shallot
- 1 dl koksroom
- 4 st coquilles
- 4 st truffelaardappel
- 20 blousse de blette peper en zout

BEREIDING

Schil en kook de asperges en snijd ze in grove stukken voor de soep. Snijd de asperges in de lengte voor de linten. Fruit de gehakte sjalot aan in de eigen olie. Voeg de stukken asperges toe en kook deze kort mee. Voeg de room en crème fraîche toe. Pureer dit en breng op smaak met peper en zout. Schaaft de truffelaardappelen op de mandoline en verwerk deze tot chips. Bak de coquilles en aspergelinten kort in een droge pan. Serveer de koude crème in een diep bord en verdeel de coquilles en aspergelinten hierop. Garneer met deousse de blette en aardappelchips.

ASPERGESPIESJES VOOR DE BARBECUE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 g witte asperges
- 125 g ontbijtspek in lange plakken
- 1 st courgette
- 60 g Bresc Peperoni marinati
- 30 g Bresc Parrillada mojo verde
- 3 g Bresc Smoked garlic puree olijfolie spinazie ter garnering

BEREIDING

Schil de asperges en snijd de harde uiteindes eraf. Snijd de asperges in vier stukken. Kook de stukken asperges 3 minuten in kokend water. Snijd ondertussen de courgette in plakken en halveer deze. Halveer de plakken spek en besmeer deze met de gerookte knoflookpuree en wikkel ze om de stukken asperge. Prik de omwikkelde asperges en stukken courgette om en om aan de spiesen. Grill ze in 3 tot 5 minuten bruin op de barbecue en bestrijk ze met de Parrillada mojo verde. Garneer met Peperoni marinati en de spinazie.



Bresc, uw koelverse knoflook- en kruidenspecialist.

De moderne keuken kiest koelvers. Bespaar tijd en kies voor gemak, met behoud van de authentieke smaak van verse knoflook- en kruidenproducten. Bresc inspireert en faciliteert de culinaire professional.