

BROOD

INSPIRATION



BRESC
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM





RAVIOLI VAN BROOD

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

200 g	tonijn, in olie
2 pl	tramezzini brood, bruin
2 st	eieren
50 g	Bresc Peperoni marinati
50 g	Bresc Alioli limón
20 g	Bresc Freshly chopped onion
10 g	rucola
4 tk	salad pea
	peper en zout

BEREIDING

Halveer de tramezzini in 4 plakken. Rol met een deegroller uit tot dunne plakken. Kook de eieren gedurende 7 minuten, spoel koud en pel de eieren. Maak de uitgelekte tonijn met de ui en alioli aan, breng op smaak met peper en zout. Snijd de eieren in plakjes. Leg de plakjes ei op één kant van het tramezzini brood. Verdeel hierover de tonijnsalade en werk af met de rucola. Klap het brood dicht zodat de salade bedekt is en er een ravioli ontstaat. Garneer met de peperoni marinati en salad pea.



ART. NR. 811162

ART. NR. 811164

ART. NR. 811160

ALIOLI



ALIOLI PIMIENTO

De pimienta is een smaakvariant op de klassieke alioli, gebaseerd op de ingrediënten van de Franse Rouille. Het pittige smaakaccent van de rode peper en het zoete van de paprika maakt deze alioli zeer geschikt voor vis- en vleesgerechten.

ALIOLI CLÁSICO

De traditionele saus vanuit de Spaanse streek Catalonië. Gemaakt van Spaanse knoflooktenen, olijfolie en een beetje citroensap. Deze saus is de smaakmaker bij gerechten zoals paella, groentenschotels en barbecuevoles.

ALIOLI LIMÓN

De verfrissende smaakvariant van de traditionele alioli. Met de friszure smaak van citroen is deze alioli een heerlijke saus voor bij brood en visgerechten. De smaak van Spaanse knoflook met een frisse twist.



HUEVOS A LA RANCHO

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	bagnat (bol)
4 st	eieren
300 g	gemengde bonen
100 g	Bresc Pico de gallo
100 g	kaas, geraspt
20 g	bieslook
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic

BEREIDING

Halveer de bagnatbollen, houdt de bovenkanten apart. Hol de bollen uit. Maak de gemengde bonen aan met pico de gallo en de knoflook. Vul de bollen met het bonenmengsel. Breek boven iedere bol een ei en laat het hierin lopen, bestrooi hierover de geraspte kaas. Bak dit in de oven gedurende 6 minuten op 200 °C. Garneer met fijngesneden bieslook.

TOSTI VAN CRANBERRY BROOD

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 pl	cranberry brood
8 pl	prosciutto
150 g	gorgonzola
80 g	Bresc Tapenade vijgen
20 g	tuinbonen, geroosterd
10 g	rucola

BEREIDING

Smeer het brood in met de vijgentapenade. Beleg de helft van de plakken brood met de prosciutto, leg de andere plak brood erop. Smeer de bovenkant licht in met de vijgentapenade en kruimel hierover de gorgonzola. Grill de tosti in de oven gedurende 5 minuten op 200 °C. Snijd de tosti diagonaal door en dresseer dakpansgewijs. Garneer met de geroosterde tuinbonen en rucola.





HOLLANDSE BEEMSTER WRAP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 pl	Beemster kaas
8 st	radijs
4 st	tünnbread
1 st	kropsla
100 g	crème fraîche
50 g	Bresc Tomaten chutney
20 g	Bresc Beemster knoflookpuree
20 g	peterselie, gehakt
	peper en zout

BEREIDING

Vermeng de crème fraîche met de Beemster knoflookpuree en breng op smaak met peper en zout. Snijd de Beemster kaas en radijsjes in jullienne. Smeer de tünnbread in met de knoflookcrème. Beleg dit met de schoongemaakte bladeren sla, bij voorkeur de stevigere bladeren. Vermeng de kaas met de overige crème en voeg hier de peterselie en radijsjes aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de kaassalade over de sla en rol de tünnbread op als een wrap. Snijd de wrap schuin en garneer met de tomaten chutney.

CROISSANT DE LUXE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	croissant
200 g	rivierkreeftstaartjes, gekookt
160 g	mayonaise
100 g	sojabonen
50 g	crème fraîche
20 g	Bresc Thai red curry
20 g	Bresc Madras
20 g	Bresc Freshly chopped shallot
10 g	koriander
10 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic cress
	peper en zout

BEREIDING

Blancheer de sojabonen beetgaar en spoel koud. Vermeng de crème fraîche met de helft van de mayonaise en Thai rode curry. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng de sojabonen, sjalot, knoflook, rivierkreeftstaartjes en koriander met de mayonaise en verwerk dit tot rivierkreeftsalade. Breng de andere helft van de mayonaise op smaak met de madras. Snijd de croissant in de lengte net niet helemaal door en vul met de rivierkreeftsalade. Garneer met de madras-mayonaise en werk af met cress.





TWISTER CAJUN STYLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	twister
8 pl	runderbrisket
1,5 dl	azijn
0,5 dl	water
200 g	rode kool, gesneden
100 g	crème fraîche
25 g	Bresc Cajun
20 g	Bresc BBQ Soy & black garlic marinade
20 g	Bresc Knoflookpuree superieur
20 g	bieslook
10 g	suiker
	peper en zout
	olie

BEREIDING

Breng het water, azijn, cajun en suiker aan de kook en giet dit over de rode kool. Zet dit onder druk, bij voorkeur vacuüm, en laat het marineren. Vermeng de crème fraîche met de knoflookpuree en breng op smaak met peper en zout. Snijd de runderbrisket in plakken en bak dit aan met een beetje olie, bestrijk met de soy & black garlic marinade. Snijd de twister door en smeer de snijkanten in met de knoflookcrème. Beleg het brood met de zoetzure rode kool. Leg hierop de plakken brisket en besprenkel met de overige crème. Garneer met fijngesneden bieslook.

EGG BAGEL HOLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 pl	bacon
4 st	bagel
4 st	eieren
150 g	spinazie
50 g	Bresc Freshly chopped shallot
50 g	kaas, geraspt
40 g	Bresc Tomaten bruschetta
10 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
	peper en zout
	olie

BEREIDING

Halveer de bagels en leg de bovenkanten op een bakplaat met siliconenmat. Gril de bacon in een droge pan. Breek de eieren en giet in het gat van de bovenkant van de bagel totdat het gat gevuld is. Zet deze bovenkanten in de oven op 200 °C gedurende 4 minuten. Bestrooi de bagel met de kaas en bak nog gedurende één minuut verder. Fruit de sjalot en knoflook aan. Voeg de spinazie toe en bak kort mee, breng op smaak met peper en zout. Beleg de onderkant van de bagel met de uitgelekte spinazie. Leg hierop de gegrilde bacon en werk af met de tomaten bruschetta. Maak de bagel af met de bovenkant met het gebakken ei.





ART. NR.
774164

1000 G

ART. NR. 540161

ART. NR.
774184

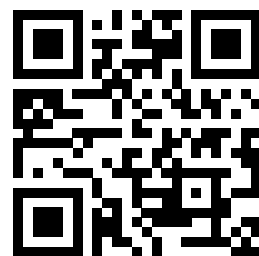
ART. NR. 774168

TASTY TOMATO

Koelverse tomatenspreads. Juist door zijn veelzijdigheid is de tomaat een allemansvriend in smaak. De tasty tomato producten zijn ideaal voor het besmeren van broodjes en sandwiches of juist als dipper bij brood als voorafje.

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM

BEKIJK OP
BRESCULINAIR.COM
MEER DAN
500 RECEPTEN!



WWW.BRESCULINAIR.COM/BROOD

