

CELEBRATE

INSPIRATION



GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires



RIVIERKREEFTKROKETJES



BORRELMOMENT, AMUSE, VOORGerecht

Kroketjes met vulling van rivierkreeftenvlees, Freshly chopped onion, Harissa en mosterd. Garneer met geroosterde knoflookmayonaise. Verras met gesneden radijs.

Bekijk het recept op [bresculinaire.com](https://www.bresculinaire.com)



CONFIT DE CANARD MET SALADE VAN GROENE LINZEN



VOORGerecht

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 150 g confit de canard
- 150 g groene linzen
- 120 g olijfolie
- 100 g pitloze groene druiven
- 60 g appelazijn
- 40 g Bresc Freshly chopped onion
- 1 st rode biet, gekookt
- 1 st appel, Pink Lady
- 15 g Bresc Vijgentapenade
- 15 g grove mosterd
- 10 g Bresc Smoked garlic puree
- peper en zout
- cress

BEREIDING

Kook de linzen beetgaar. Snijd de rode biet en appel brunoise. Halveer de druiven en vermeng met de gehakte ui. Vermeng de gekookte linzen met de geplukte confit de canard, appel en rode biet. Vermeng de geroookte knoflook, vijgentapenade, mosterd, appelazijn en olijfolie tot vinaigrette. Gebruik de helft van de vinaigrette om de salade aan te maken. Voeg eventueel peper en zout toe. Gebruik de andere helft van de vinaigrette om over de salade te druppelen. Garneer met de druiven en cress.





GEFRITUURDE OESTERS MET CRÈME VAN BLOEMKOOI



VOORGerecht

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

10 st	oesters
1 st	bloemkool
50 g	bloem
50 g	paneermeel
40 g	Bresc Thai yellow curry
20 g	Bresc Couscous spice-mix
2 dl	room
1,5 dl	azijn
0,5 dl	water
4 st	salty fingers
2 st	eieren
	peper en zout

BEREIDING

Open de oesters, gooi het vocht weg en lek ze uit op keukenpapier. Verdeel de bloemkool in roosjes. Was de bloemkoolroosjes. Kook de helft van de bloemkool gedurende 15 minuten. Breng het water, azijn en Thai yellow curry aan de kook. Voeg de andere helft van de bloemkool toe en vacumeer dit. Giet af en pureer met de room, couscous spice-mix en twee oesters. Breng op smaak met peper en zout. Paneer de oesters met de bloem, paneermeel en eieren. Frituur de oesters gedurende 3 tot 4 minuten op 170 °C. Serveer de oesters met de crème en garneer met de zoetzure bloemkool en salty fingers.

STRUDEL VAN GEGRILDE GROENTEN



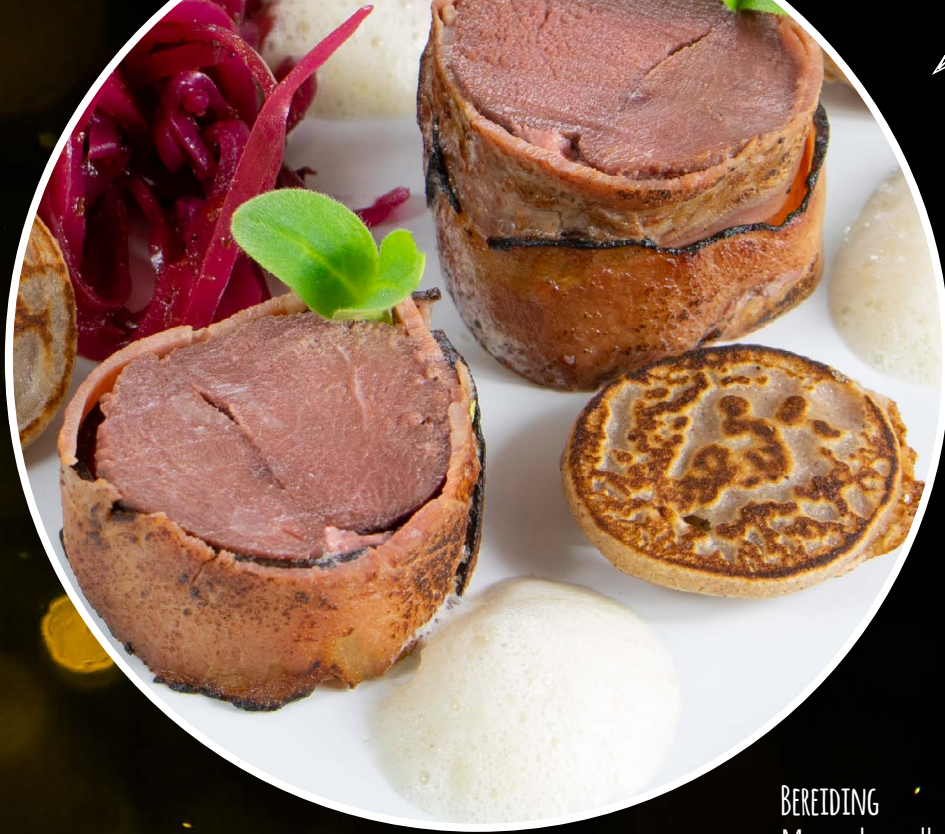
GARNITUUR, BIJGERECHT, HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

200 g	bloem
100 g	roomboter
60 g	Bresc Mushroom mix
20 g	Bresc Smoked garlic puree
20 g	olijfolie
2 st	winterwortelen
1 st	courgette
1 st	aubergine
1 st	gele paprika
1 st	rode paprika
1/2 st	knolselderij
200 ml	Hollandaise saus
100 ml	water
2 g	zout

Bekijk de bereiding
op bresculinair.com





ROULEAU VAN HAAS

 HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	hazenrugfilets
400 g	rode kool, gesneden
100 g	kastanjabloem
60 g	Bresc Ras el hanout
1 l	melk
3 dl	water
1,5 dl	azijn
12 pl	katenspek
4 pl	rauwe ham, gedroogd
1 st	ei
	olijfolie
	peper en zout

BEREIDING

Meng de melk met 20 gram ras el hanout en de ham. Laat dit gedurende 15 minuten op zacht vuur trekken. Zeef en breng op smaak met zout. Schuim op met de staafmixer. Breng 2,5 deciliter water en de azijn aan de kook. Vermeng met de overige ras el hanout en marineer hiermee de rode kool. Leg drie plakken katenspek dakpansgewijs neer en leg hierop de hazenrugfilet. Vouw de uiteinde iets in. Bak de rouleau aan alle kanten aan. Gaar de rouleau in de oven op 160 °C op een kerntemperatuur van 58 °C. Vermeng het ei, kastanjabloem, 0,5 dl water en een scheutje olijfolie in de keukenmachine. Breng op smaak met zout. Bak van het beslag poffertjes. Leg de rouleau op een bord, dresseer met de rode kool en poffertjes en garneer met het schuim.

GEGRILDE TARBOT MET PUREE VAN KNOLSelderij

 HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g	knolselderij
150 g	roomboter
20 g	bieslook
20 g	Bresc Smoked garlic puree
10 g	Bresc Freshly chopped shallot
1 dl	kokosmelk
4 st	tarbotfilets
1 st	sinaasappel
	olijfolie
	peper en zout

BEREIDING

Schil de sinaasappel, snijd de schil ragfijn en blancheer dit. Pers de sinaasappel uit. Maak de knolselderij schoon, snijd in blokjes en kook gaar. Pureer de knolselderij en vermeng dit met de kokosmelk tot een puree. Breng op smaak met de knoflookpuree, peper en zout. Snijd de bieslook fijn. Smeer de grillpan in met olijfolie. Grill de tarbotfilets. Kook het sinaasappelsap tot de helft in, meng met de gehakte sjalot. Haal de pan van het vuur en zeef het. Roer de koude boter erdoor. Garneer de tarbotfilets met de bieslook en de sinaasappelzeste.



BREAKFAST FREAKSHAKE



ONTBIJT, LUNCH

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g	spinazie
400 g	mango (in blokjes, diepvries)
100 g	ontbijtspek
50 g	Bresc Mushroom mix
15 g	Freshy chopped shallot
4 st	bagels
8 st	aardbeien
4 st	eieren
2 st	bananen
4 st	watermeloen (punten)
8 dl	volle yoghurt
1 dl	room
1 st	limoen (sap)
4 st	mini chocoladebroodjes
5 g	Bresc Gemberpuree
4	takjes cress
4	rietjes

BEREIDING

Meng de spinazie, yoghurt, banaan, mango, limoen en de gember tot een smoothie. Bak de bagels en snijd deze door. Maak van de eieren, sjalot, mushroom mix en room een mengsel en verwerk dit tot roerei. Bak het ontbijtspek uit en plaats op de bagel. Schep het roerei op het spek en houd het midden van de bagel vrij. Prik de watermeloen en aardbeien aan de prikkers. Schenk de smoothie in een glas en plaats de bagel op de rand. Plaats het rietje door het gat van de bagel. Garneer de bagel met de fruitprikkers, een mini chocoladebroodje en de takjes cress.



GEGRATINEERDE ZUURKOOL



HOOFDGERECHT

Zuurkool met confit de canard. Aardappelpartjes op smaak gebracht met Roasted garlic puree.

Bekijk het recept op bresculinair.com





CHRISTMAS PUDDING



NAGERECHT

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

210 g	roomboter
210 g	lichtbruine basterdsuiker
100 g	gedroogde cranberries
100 g	gedroogde pruimen
100 g	zelfrijzend bakmeel
65 g	whiskey
30 g	bakpoeder
20 g	Bresc Ras el hanout
5 g	Bresc Black garlic puree
5 g	Bresc Gemberpuree
5 g	speculaaskruiden
100 ml	esdoornsiroop/ahornsiroop
4 st	eieren
1 st	citroen
	zonnebloemolie

BEREIDING

Vet de puddingschaal met de zonnebloemolie in. Rasp de citroen boven de vorm tegen de wanden. Schenk de siroop in de vorm. Pureer de cranberries, pruimen, whiskey, ras el hanout, knoflookpuree en gemberpuree. Roer de boter en suiker luchtig. Voeg de vruchtenpuree toe en meng dit tot een gladde massa. Spatel het bakmeel, bakpoeder en speculaaskruiden erdoor. Schep in de vorm en dek af met bakpapier en een bord. Plaats de vorm in een pan en vul deze tot onder de rand met water. Stoom de pudding met de deksel erop ongeveer 1,5 uur. Laat de pudding erna 20 minuten afkoelen in de vorm. Stort de christmas pudding.

OP ZOEK NAAR MEER CULINAIRE INSPIRATIE?

GET INSPIRED BY

BRESCULINAIR.COM



INSPIRATIE
#CELEBRATE