

[illegible]

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM



TURKSE KUMPIR MET VEGETARISCHE SHOARMA



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	grote aardappelen
200 g	vegetarische shoarma
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Chimichurri
20 g	Bresc Smoked garlic puree
40 g	Bresc Chunky salsa tomato
40 g	Bresc Peperoncini marinati
40 g	geraspte kaas

BEREIDING

Pof de aardappelen in de oven. Meng de mayonaise met de gerookte knoflookpuree. Snijd de aardappelen open en schraap 2/3 deel van elke aardappel leeg en bewaar deze inhoud. Vermeng dit met de kaas en de Chimichurri. Schep het geheel terug in de aardappel. Leg de gebakken shoarma, Chunky salsa tomato en de Peperoncini marinati op de aardappel. Garneer met de knoflookmayonaise.

CUBAN SANDWICH PULLED PORK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	flatbread
4	plakken gekookte ham
200 g	pulled pork
20 g	Bresc Cajun
8 pl	kaas
40 g	Bresc Couscous spice mix
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Smoked garlic puree
20 g	bosui, gesneden

BEREIDING

Snijd de flatbread door en smeer de snijkanten in met de Couscous spice mix. Breng de pulled pork op smaak met Cajun. Beleg de onderkant van de flatbread met de gekookte ham en verdeel hierop de pulled pork. Beleg met de plakken kaas. Bestrooi de gesneden bosui en leg de bovenkant van de flatbread hierop. Leg dit in de oven gedurende 5 minuten op 180 °C. Breng de mayonaise op smaak met de gerookte knoflookpuree. Snijd de flatbread schuin door. Serveer de gerookte knoflookmayonaise apart.





PENNE PUTTANESCA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 400 g pasta, gekookt
- 40 g Bresc Freshly chopped shallot
- 40 g Bresc Knoflookplakjes
- 200 g tonijn in olie
- 80 g Bresc Peperoni marinati
- 100 g fetablokjes
- 20 g basilicum cress
- 20 g kappertjes, gezout
- peper en zout
- olie

BEREIDING

Fruit de gehakte sjalotten aan in de olie. Voeg hier de pasta en knoflookplakjes aan toe. Voeg de tonijn toe en verwarm dit kort mee. Voeg de Peperoni marinati en feta toe en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de kappertjes en basilicum cress.

CHILI CHEESE DOG

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 st hotdog Laugen bun
- 4 st hotdog
- 200 g rundergehakt
- 20 g Bresc WOKpeper
- 60 g Bresc Peperoncini marinati
- 8 pl cheddar
- 20 g uitjes, gefruit
- 120 g tomatenketchup
- 40 g Bresc Tex mex

BEREIDING

Rul het rundergehakt en breng op smaak met WOKpeper en de helft van de Tex mex. Bak of gril de hotdog. Breng de tomatenketchup op smaak met de andere helft van de Tex mex. Snijd de hotdog bun aan de bovenzijde in. Duw de hotdog in het broodje en beleg met rundergehakt. Leg hierop de Peperoncini marinati en de plakken kaas. Garneer met de tomatenketchup en bestrooi hierover de gefruite uitjes.



GRIEKSE HAMBURGER

KEFTEDES STYLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

480 g rundergehakt
80 g ei
120 g wit brood zonder korst
20 g Bresc Freshly chopped onion
20 g Bresc Freshly chopped garlic
80 g Bresc Peperoni marinati
20 g gehakte peterselie
20 g gehakte munt
4 st brioche bun
200 g feta
80 g mayonaise
20 g Bresc Black Kalamata olives
tapenade
16 takjes salad pea
20 st Bresc Cherry tomatoes garlic
parsley
20 pl komkommer

BEREIDING

Maak het gehakt aan met ei, gehakte ui, gehakte knoflook, Peperoni marinati, brood, munt en peterselie. Verwerk het gehakt tot hamburger en duw de feta in het midden van de burger. Meng de mayonaise met de olijventapenade. Snijd de brioche bun open en gril de snijkanten. Besmeer beide kanten van de brioche bun met de olijvenmayonaise. Plaats op de onderkant van de brioche bun takjes salad pea, Cherry tomatoes garlic parsley en komkommer. Gril de burger en plaats deze op de brioche bun. Leg de bovenkant van de bun hierop.

BESPAAR TIJD
MET
CONVENIENCE!

Dé specialist in koelverse knoflook- en kruidenproducten.

Bresc heeft een breed en smaakvol assortiment van onder andere tapenades, alioli, pesto's en tomaatjes. De producten geven direct smaak aan een gerecht, zijn zeer eenvoudig in gebruik, besparen tijd en zijn altijd gemaakt op basis van authentieke producten. Met onze toepassingen inspireren we elke chef; van hotels en restaurants tot cafetaria's en lunchrooms. Meer inspiratie en recepten? bresculinair.com





REUBEN SANDWICH MET CORNED BEEF

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

70 g	mayonaise
30 g	ketchup
10 g	Bresc Gegrilde paprikapuree
10 g	Bresc Mierikswortelpuree
60 g	Bresc Freshly chopped onion
10 g	worcestersaus
8 pl	desembrood
4 pl	Emmentaler
80 g	zuurkool
200 g	corned beef
24 pl	augurk
	zout en peper

BEREIDING

Verwerk de mayonaise, ketchup, paprikapuree, mierikswortelpuree, gehakte ui en worcestersaus tot een saus. Besmeer 4 plakken desembrood met de saus. Leg op de overige plakken desembrood een plak kaas. Bedek de kaas met een laagje zuurkool, augurk en corned beef. Sluit de sandwich met de andere boterham. Bak de sandwich krokant in een pan of contactgrill.

SMAAK
KWALITEIT
GEMAK

PANINI MET RATATOUILLE EN CRÈME AU BLEU

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	panini broodjes
80 g	blauwschimmel smeerkaas
400 g	Bresc Ratatouille

BEREIDING

Snijd de panini aan de zijkant in. Besmeer beide kanten met de blauwschimmel smeerkaas. Beleg de panini met Ratatouille. Bak de panini tussen de contactgrill tot deze warm en krokant is.



ZWARTE MANTAO MET HALLOUMI EN LOUNTZA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 pl halloumi
- 4 pl lountza (of bacon)
- 12 g Bresc Pesto di basilico
- 4 st zwarte steam mantao's
- 4 takjes salad pea
- 8 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

BEREIDING

Gril de halloumi en de lountza. Snijd de bun open. Besmeer de bun aan de binnenzijde met de Pesto di basilico. Plaats de warme halloumi en lountza in de bun. Plaats de Cherry tomatoes garlic parsley tussen de halloumi en lountza.



GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM



FRIET SPECIAL GREEK STYLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 g zoete aardappelfriet
- 320 g halloumi
- 140 g bacon
- 80 g mayonaise
- 20 g Bresc Black Kalamata olives tapenade
- 120 g Bresc Peperoncini marinati
- 60 g komkommerblokjes

BEREIDING

Gril de halloumi en de bacon. Meng de mayonaise met de zwarte olijventapenade. Bak de friet. Dresseer hierop de halloumi en de bacon. Garneer met de zwarte olijvenmayonaise, Peperoncini marinati en de komkommerblokjes.