

FLAMING GRILL

CONCEPTS

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

VLEESCH OP SMAAK

ART. NR. 293147



ART. NR. 294147



LOW & SLOW PORK RIBS

INGREDIËNTEN

- 4 hele varkensribben (zonder botvlies)
- 3 dl Bresc Soy & Black garlic rub
- appel rookhout chunks
- 200 g Bresc Alioli classico
- 200 g Bresc Tomatensalsa

BEREIDING

Smeer de varkensribben in met voldoende Bresc Soy & Black garlic rub. Pak ze in met plastic folie en laat een nacht marineren. Verwarm de barbecue tot 110°C en voeg enkele rookhoutchunks toe. Haal de ribben uit de folie en leg ze op het rooster. Grill ze om en om gedurende ongeveer 3 uur, maar let goed op dat het niet verbrandt. Pak de ribben in met aluminiumfolie en laat verder garen tot ze volledig gaar zijn en van het bot vallen. Reken hiervoor nog ongeveer 1 uur extra. Neem uit de folie en verwarm de barbecue tot 175°C. Lak de ribben op de barbecue met wat van de marinade. Serveer ze met de Alioli en de Tomatensalsa.

Drie koelverse rubs speciaal ontwikkeld voor vleessoorten en delen, geënt op de bekende klassiekers. De marinades kunnen tegen hoge temperaturen waardoor ze zeer breed inzetbaar zijn. Je kunt de marinades gebruiken in low en slow processen of als laksaus voor tijdens het garen van het vlees.

HONEY & THYME RUB

De klassieke smaakmakers voor kip: honing en tijm. Het zoete van de honing en het kruidige van de tijm maken deze koelverse rub vol van smaak en geven tijdens het garen van het product een laklaagje. Hierdoor is de marinade zeer geschikt voor kippenvleugels en -bouten die op de barbecue bereid worden.

GARLIC & SPRING ONION RUB

Geënt op de smaak van de Japanse teppanyaki gerechten. Deze koelverse rub heeft naast soja ook de bekende smaak van geroosterde knoflook en lente-ui, waardoor deze marinade scherp en krachtig van smaak is. Zeer geschikt voor rundvlees.

SOY & BLACK GARLIC RUB

Speciaal ontwikkeld als koelverse rub voor spare ribs, met als hoofdsmaak sojasaus en zwarte knoflook. Wat zwaarder van smaak waardoor het zeer goed past bij het zurige van varkensvlees. Deze rub komt het beste tot zijn recht als lak voor op vlees van de BBQ.

925 G

ART. NR. 298147



CAJUN STYLE SMOKED CHICKEN

INGREDIËNTEN

- 4 hele kippen
- 200 g Bresc Cajun
- kersen rookhout chunks
- barbecuesaus

BEREIDING

Haal het vel van de kippen met de hand een beetje los van het vlees, maar zorg wel dat de huid heel blijft. Snijd met een scherp mes de kippen helemaal door over de rug en druk ze goed plat. Marineer de kippen met de Bresc Cajun en smeer ook genoeg van de marinade onder het vel. Laat een nacht afgedekt marineren in de koelkast. Verwarm de barbecue tot 175°C en plaats een Dutch Oven of een vuurvaste schaal op het rooster. Breng de temperatuur van de barbecue naar 110°C, voeg de rookhout chunks toe en leg de kippen met de velkant naar beneden op het rooster. Laat ze garen tot een kerntemperatuur van 72°C, reken hiervoor zo'n anderhalf tot twee uur. Lak de kippen met een beetje barbecuesaus en serveer.



AMERICAN GLORY

Deze serie bestaat uit drie kruidenmelanges met als oorsprong de Amerikaanse keukens: van de rokerige smaakmakers uit de Mississippistreek tot de frisse melanges uit Argentinië. Alle kruidenmixen zijn geschikt als marinade voor op vlees of vis om deze voor of tijdens het garen op smaak te brengen.

CHIMI CHURRI

Een kruidenmelange voor op vlees: gemaakt voor een T-bone steak en veelal gebruikt in de Argentijnse keuken. De zuur-frisse smaak werkt perfect bij de volle smaak van goed rundvlees. Deze melange bestaat uit groene peper, peterselie, rode peper, wijnazijn en rozemarijn.

TEX MEX

Deze kruidenmelange heeft het rokerige van de chipotle en het fris-pittige van de gegrilde paprika, knoflook en komijn. Wat zwaarder van smaak waardoor zeer geschikt voor kipproducten. Ideaal om te gebruiken als marinade om vooraf te kruiden.

CAJUN

Deze kruidenmix bestaande uit basilicum, ui, knoflook, rode peper en paprika is de bekende klassieker uit de Mississippistreek. Heeft een pittige en stevige smaak waardoor ze perfect te gebruiken is in BBQ-gerechten.



450 G ↗



MARINATI

Gemarineerde stukjes groenten op olie, op smaak gebracht met kruiden. Deze serie bestaat uit verschillende smaken zoals tomaat, paprika en pepertjes en zijn zeer geschikt om door salades heen te mengen. Tevens lekker voor op brood of als topping. Fris en kruidig van smaak, een mooi visueel effect met het gemak van koelvers.

POMODORI MARINATI

Zachte, halfgedroogde tomatenstukjes in een fijne kruidenolie. De tomaten zijn kort gedroogd in de zon en vervolgens gemarineerd in olie met basilicum, oregano en knoflook. De koelverse tomatenstukjes geven naast een kruidige, volle smaak een mooi visueel effect in gerechten.

PEPERONI MARINATI

De gemarineerde, gegrilde paprikastukjes met groene olijf geven een kruidige, volle smaak en een mooi visueel effect in gerechten. De gegrilde paprikastukjes zijn gemarineerd in een kruidige zonnebloemolie met witte wijnazijn, knoflook, koriander en sjalot.

PEPERONCINI MARINATI

Frisse peperstukjes met een lichte bite in fijne kruidenolie. De Peperoncini marinati bestaat uit rode, groene en gele pepers en is medium in scherpste. Grof gesneden waardoor de stukjes een mooi visueel effect geven aan iedere salade.

ART. NR. 775160

ART. NR. 717160

ART. NR. 767160



1000G ↗

SPECIAAL SAMENGESTELD
VOOR DE EIGENTIJDSE CHEF
DIE GRAAG DE BBQ INZET
VOOR MOOIE GERECHTEN

ALIOLI

ART. NR. 811160

ART. NR. 811162

ART. NR. 811164



De basis van deze smaakmakers zijn knoflooktenen en een mooie olijfolie. Alioli wordt onder andere geserveerd als dipper bij brood, groenten, vlees en vis. De verschillende variaties in smaakrichting zorgen voor een passende smaak bij ieder BBQ-gerecht.

ALIOLI CLÁSICO

De traditionele saus vanuit de Spaanse streek Catalonië. Gemaakt van Spaanse knoflooktenen, eierdooier en olijfolie met toevoeging van zeezout. Deze saus is de smaakmaker bij barbecuevlees of als dipper voor bij brood.

ALIOLI LIMÓN

De verfrissende smaakvariant van de traditionele Alioli die veel gegeten wordt op de Canarische eilanden. Met de fris zure smaak van citroen is deze Alioli limón een heerlijke saus voor bij brood en visgerechten.

ALIOLI PIMIENTO

De Alioli pimienta is een smaakvariant van de Alioli clásico. Het pittige smaakaccent van de rode peper en het zoete van de paprika maakt deze Alioli pimienta zeer geschikt voor vis en vleesgerechten van de grill en als dipper bij brood.

PARRILLADA

Kruidenmelanges op olie. Deze koelverse strijkmarinades die zijn te gebruiken voor, tijdens of na het grillen. Zo zijn vlees, vis, kip en groenten eenvoudig op smaak te brengen. Het product kan zo optimaal garen op de BBQ zonder te verbranden.

AIO E LEMONE

Op basis van verse knoflook en geraspte citroenschil. De combinatie van jonge milde knoflook met het frisse van citroenschil en een accent van rozemarijn en salie maken het geheel tot een uitgebalanceerde zomerse smaaksensatie. Zeer geschikt voor bij vis of groenten van de grill.

PIRI PIRI

Dé Portugese pittige smaakrichting op basis van rode en groene Spaanse pepers. Met jonge milde knoflook, gegrilde paprika en olijfolie. Zeer geschikt voor kipproducten of gamba's waar de pit van dit product mag spreken.

MOJO VERDE

Mojo Verde betekent groene saus en wordt traditioneel geserveerd bij papas arrugadas, een aardappelgerecht. De koelverse Mojo Verde wordt gemaakt van jonge milde knoflook, koriander, peterselie, groene paprika, jalapeno peper en olijfolie.

ART. NR. 242147

ART. NR. 244147



WARMGEROOKTE ZALM

INGREDIËNTEN

- 1 zalmfilet met vel
- 150 g Bresc Aio e limone
- 200 g Bresc Ratatouille
- 8 el Bresc Pesto di pomodori
- appel rookflakes (geweekt in water)
- versgemalen peper
- grof zeezout
- brood

BEREIDING

Marineer de zalmfilet met de Aio e limone gedurende ongeveer een uurtje. Steek de barbecue aan en breng naar zo'n 100°C, strooi de rookflakes op de kolen en leg de zalmfilet op de steen. Laat ongeveer 10 tot 15 minuten garen en kruid na met versgemalen peper en grof zout. Let er op dat de zalm niet te gaar wordt. Serveer de zalm met gesneden brood, de ratatouille en de tomatenpesto.