BRESC
Produits Culinaires

SPECIAL TOPPINGS

LOADED FRIES

PULLED PORK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 g	friet
320 g	pulled pork
80 g	Bresc Alioli clásico
200 g	coleslaw
40 g	barbecuesaus
16 st	baconstrips
4 takjes	salad pea

BEREIDING

Vermeng de pulled pork met de barbecuesaus en verwarm dit. Gril de baconstrips. Bak de friet. Dresseer de pulled pork hierop. Garneer met coleslaw, Alioli clásico, baconstrips en een takje salad pea.

GREEK STYLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 g	zoete aardappelfriet
320 g	halloumi
140 g	bacon
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Black Kalamata olive 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.

MEXICAN STYLE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 g	friet
300 g	gemengde bonen
120 g	Bresc Pico de Gallo
120 g	Bresc Peperoni marinati
8 g	peterselie, gehakt
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Cajun
12 st	tortillachips

BEREIDING

Maak een salade van de gemengde bonen, Pico de Gallo, Peperoni marinati en de gehakte peterselie. Breng de mayonaise op smaak met Cajun. Bak de friet. Dresseer hier het salademengsel op. Garneer met de cajun-mayonaise en tortillachips.

Pulled chicken

Ingrediënten voor 4 personen

600 g	friet
320 g	pulled chicken
40 g	Bresc Ratatouille
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Gegrilde paprikapuree
	cress

Bereiding

Breng de mayonaise op smaak met de gegrilde paprikapuree. Bak de friet. Dresseer de pulled chicken en de Ratatouille hierop. Garneer met de paprika-mayonaise en cress.

Italian style

Ingrediënten voor 4 personen

600 g	friet
300 g	rundergehakt
200 g	Bresc Pomodori marinati
80 g	mayonaise
20 g	Bresc Pesto verde
12 g	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
20 g	peterselie, gehakt

Bereiding

Rul het rundergehakt. Voeg de Pomodori marinati toe. Breng de mayonaise op smaak met de pesto. Bak de friet. Dresseer het gehaktmengsel hierop. Garneer met de pesto-mayonaise en Cherry tomatoes garlic parsley. Bestrooi met de gehakte peterselie.

Indonesian style

Ingrediënten voor 4 personen

600 g	friet
480 g	vegetarische kip
4 dl	satésaus
20 g	Bresc WOKpeper
20 g	Bresc Madras
4 st	spiegelei
80 g	atjar
80 g	mayonaise
20 g	uitjes, gebakken

Bereiding

Verwarm de satésaus en breng op smaak met WOKpeper. Warm de kip op in de satésaus. Breng de mayonaise op smaak met de Madras. Bak de friet. Dresseer de saté erop en erna het spiegelei. Garneer met atjar, madras-mayonaise en gebakken uitjes.

Dé specialist in koelverse knoflook- en kruidenproducten.

Bresc heeft een breed en smaakvol assortiment van onder andere tapenades, alioli's, 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

T 0031 (0)183 200 000 | info@bresc.com | www.bresc.com

BRESC
Produits Culinaires