

SALAD

CONCEPTS



GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

SWEET 'N SOUR

Van oudsher een manier van conserveren, tegenwoordig één van de grootste foodtrends: het zoet-zuurtje. Maak kennis met de halve cherry tomaatjes in zoetzuur. Meng door een salade als garnituur en gebruik de zoetzure marinade als dressing.

CHERRY TOMATOES GARLIC PARSLEY

Cherry tomaten op zoetzuur in de smaak knoflook en peterselie. Deze zoetzure tomaatjes zijn fris kruidig van smaak en geven een mooi visueel effect in gerechten. De tomaten hebben een stevige bite en zijn daardoor zowel koud als warm inzetbaar in gerechten. Als garnituur in pastagerechten of juist als smaakmaker in salades.

CHERRY TOMATOES GARLIC LEMONGRASS

Koelverse cherry tomaten op zoetzure marinade. Op smaak gebracht met knoflook en citroengras waardoor deze tomaatjes een fris zoetige smaak hebben. Door het gebruik van rode peper een licht pittige nasmaak. De tomaten hebben een stevige bite en zijn daardoor zowel koud als warm inzetbaar in gerechten. Door de frisse smaken zeer goed toepasbaar als garnituur in salades, maar ook als topping op pizza's en sandwiches. Of gewoon als tapa. De marinade is door het gebruik van zoetzuur in combinatie met kruiden te gebruiken als dressing.

ART. NR. 675165



ART. NR. 675160



1100 G

MEDITERRANE VISSALADE

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 1 krop Romaine sla
- 4 el Besc Peperoncini marinati
- 150 g Besc Cherry tomatoes garlic parsley
- 0,5 dl olijfolie
- 0,3 dl rode wijnazijn
- 200 g tonijn op olie (blik)
- 1 rode ui
- 150 gegrilde groenten
- 150 g feta
- 50 g ansjovis
- 1 el gedroogde munt
- 1 el gedroogde oregano
- peper en zout

BEREIDING

Snijd, was en droog de sla. Meng de olijfolie met de wijnazijn en breng op smaak met peper en zout. Giet de tonijn af. Snijd ringen van de rode ui. Maak de salade op met de gegrilde groenten, sla en tonijn. Top dit af met de peperoncini marinati, cherry tomatoes, rode ui, feta, ansjovis en de dressing. Strooi hier de gedroogde kruiden over.

VEGA POKÉ BOWL

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 200 g sushirijst
- 0,5 dl sushi-azijn
- 75 g quinoa
- 2 el pompoenpitten
- 2 avocado's
- 2 gekookte bieten
- 4 lente-uitjes
- 100 g Bresc Flaming salsa
- 1 dl sesamdressing
- 160 g zwarte bonen
- 160 g sojabonen
- 160 g kidneybonen
- 160 g maïs
- popcorn ter garnering

BEREIDING

Spoel de sushirijst schoon in een zeef en kook het gaar. Schep de gekookte rijst in een bak en maak het geheel los met een spatel. Schep de sushi-azijn erdoor. Zet de bak onder een doek weg en laat het afkoelen. Kook de quinoa gaar en laat het afkoelen. Bak de pompoenpitten in een droge koekenpan en zout iets na. Schil de avocado's en snijd samen met de bieten in blokjes. Snijd de lente-ui in dunne ringen. Neem de bowl en maak de salade met alle laagjes op met de rijst, quinoa, bonen, bieten, avocado en maïs. Top dit af met de flaming salsa, lente-ui, pompoenpitten, popcorn en sesamdressing.



MEDITERRANEO ITALIA

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, half gedroogde 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 wittewijnazijn, 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 scherpte. Grof gesneden waardoor de stukjes een mooi visueel effect geven aan iedere salade.





ART.NR. 774182

ART.NR. 774190



ART.NR. 774192

MEXICO

Drie smaakmakers uit de Mexicaanse keuken. Deze koelverse salsa's zijn bijzonder vanwege de grove stukjes wat een mooi visueel effect geeft in gerechten. In drie varianten te verkrijgen: de zoet-frisse chunky tomato, de fris-pittige flaming salsa en de kruidige groente salsa pico de gallo.

CHUNKY SALSA TOMATO

De bekende smaakmaker uit de Latijns-Amerikaanse keuken. Traditioneel gebruikt als bijgerecht voor taco's, tortilla's en visgerechten. Bijzonder vanwege zijn grove stukjes tomaat, ui en peper. Op smaak gemaakt met peterselie, witte wijnazijn en knoflook. Deze koelverse salsa is ready-to-use. Naast de klassieke manier van toepassen ook heel goed te gebruiken als 'saus' voor op een broodje hamburger of hotdog of als topping op een pizza.

FLAMING SALSA

Salsa met pittige kick! Deze koelverse variant bestaat uit tomaat, ui, chipotle, jalapeño, rode chili en habanero peper. Met recht een flaming salsa. Fris pittig van smaak en door zijn grove stukjes een mooi visueel effect in gerechten. Klassiek als garnituur bij vleesgerechten, maar ook als garnituur in salades of als 'saus' op een broodje hotdog of hamburger.

PICO DE GALLO

Deze koelverse salsa is een mengsel van gesneden tomaat, paprika, ui en koriander. Op smaak gebracht met jalapeño, knoflook en citroensap. Pico de gallo wordt ook wel eens salsa fresca genoemd (verse salsa) of salsa mexicana. Dit omdat de ingrediënten dezelfde kleur hebben als de Mexicaanse vlag. Deze groentensalsa is fris kruidig van smaak en is een goede begeleider bij pittige vleesgerechten. Door zijn grove stukjes ook mooi als garnituur in een salade of op een sandwich.



GEROOKTE AARDAPPELSALADE MET DASLOOKPESTO

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 300 g aardappels
- 1 cevenne ui
- 4 sneeën donkerbruin brood
- 200 g Bresc Daslookpesto
- 150 g crème fraîche
- 100 g spekjes
- 100 g zachte geitenkaas
- 50 g babyspinazie
- 0,5 dl olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 handjes gesneden bieslook
- 1 bakje waterkers
- peper en zout

BEREIDING

Steek de barbecue aan. Snijd de ui, met schil, doormidden en grilleer flink op de gesneden zijde. Gaar na op de andere zijde. Pof ondertussen de aardappels in aluminiumfolie op de barbecue. Smeer de plakken brood in met wat olie en grilleer aan beide zijden, breng op smaak met peper en zout. Haal de uien en aardappels van de barbecue wanneer ze gaar zijn. Voeg rookhout toe aan de barbecue. Haal de aardappels uit de folie en rook ze nog ongeveer 10 minuten op de barbecue. Haal de schil van de aardappels en uien af. Haal de ui los en snijd de aardappels grof. Maak dit aan met wat olijfolie, wijnazijn, bieslook, peper en zout. Bak de spekjes aan in de koekenpan en laat afkoelen. Voeg hier de crème fraîche en daslookpesto aan toe. Smeer de toast in met de geitenkaas en daslookpesto, garneer met de waterkers. Maak de salade op met alle ingrediënten en dresseer hier de spekjes en wat daslookpesto over.

HAUSMANNSKOST DASLOOKPESTO

Pesto gemaakt van daslook. Daslook is een zeer geliefd plantje uit de Duitse en Balkan keuken. De bladeren hebben de smaak van knoflook en ui. Ze worden rauw fijngehakt en gebruikt in salades en soepen. Ook in marinades, pesto's, brood en kaas is dit ingrediënt een verfijnde smaak. Juist door zijn frisse knoflooksmak zeer bruikbaar in een pesto. De smaak van daslook met het gemak van koelvers.



ART.NR. 584150



KNOFLOOK SPECIALITEITEN

Op het gebied van knoflook zijn wij de specialist. Ontdek onze uitgebreide range van koelverse knoflookproducten en ervaar de pure smaak en het gebruiksgemak in de keuken.

ART.NR. 610160



1000 G

450 G

ART.NR. 110148



ART.NR. 110147

ART.NR. 610147

KNOFLOOK GEHAKT

Grof gehakte knoflook van jonge bollen die direct na de oogst zijn verwerkt. Ingemaakt met weinig zout en citroenzuur, op fijne zonnebloemolie gelegd. Jonge knoflook is mild van smaak en heeft een zacht en fijn aroma. Geschikt voor vele toepassingen in de keuken en door de milde smaak zeer geschikt voor garnering en in dressings. Constant van kwaliteit en het gehele jaar door verkrijgbaar. De authentieke smaak van knoflook met het gemak van ready-to-use.

KNOFLOOKPLAKJES

Dun gesneden knoflook ingemaakt met fijne zonnebloemolie, wat zout en citroenzuur. Kwaliteit knoflook het gehele jaar door. Geeft een fantastische smaak en aroma en is zeer geschikt als garnituur. Speciaal ontwikkeld voor salades, marinades en sauzen.

KNOFLOOK SUPERIEUR

De beste kwaliteit knoflook het gehele jaar door. De verse teentjes zijn samen met zonnebloemolie verwerkt tot een zeer fijne structuur. Ingemaakt met weinig zout en citroenzuur. Speciaal voor gerechten waar niet alleen smaak, maar ook de structuur van de puree een belangrijke rol spelen. Zeer geschikt voor koude sauzen, dressing en spreads.