

TOSCAANSE GROENTESOEP



ART. NR. 618147



ART. NR. 650147



450 G

ART. NR. 614147



Koelverse ready-to-use smaakmakers. Wokingrediënten ingelegd op zonnebloemolie. De pure smaken van deze basisingrediënten zijn krachtig waardoor geen extra kruiding nodig is. Deze serie is speciaal ontwikkeld om snelkook gerechten te creëren gebaseerd op de Aziatische keuken. Door de combinatie van warme, frisse en pittige smaken vullen deze drie producten elkaar goed aan. De ideale basis voor ieder wokgerecht of als basis in een soep.

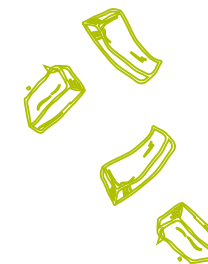
MUSTHAVES IN DE KEUKEN
WOK

KOUDE KOMKOMMERSOEP



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

125 g crème fraîche
50 g boter
50 g Bresc Freshly chopped onion
50 g dille, gehakt
40 g citroensap
20 g bloem
20 g Bresc WOKlook
20 g Bresc Couscous spice mix
10 g Bresc Mierikswortelpuree
2 st komkommers (geschild, in blokjes)
2 st forefilets, gerookt
1 st aardappel (geschild, in blokjes)
1 st bosui, gesneden
4 dl kippenbouillon
2 dl melk
peper en zout



BEREIDING

Verhit de boter en fruit hierin de ui en WOKlook glazig zonder te kleuren. Voeg de bloem, komkommer- en aardappelblokjes toe en bak gedurende 1 tot 2 minuten mee. Giet de kippenbouillon erbij en breng op smaak met couscous spicemix, mierikswortelpuree, peper en zout. Laat dit circa 15 minuten koken op zacht vuur en laat afkoelen. Pureer de soep met de citroensap, melk en de helft van de dille. Schep de crème fraîche erdoor en zet de soep koud weg. Giet de soep in de soepkommen. Verdeel de forel in stukken en verdeel samen met de bosui over de soepkommen. Garneer met de overige gehakte dille.

BRESC

Produits Culinaires



GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

SOEP

MAALTIJD SOEP

VAN ARTISJOK, WORTEL
EN KIKKERERWTEN



ART.NR. 231147

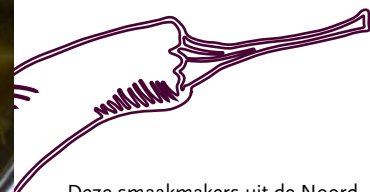


ART.NR. 233147



450 G

ART.NR. 235147



Deze smaakmakers uit de Noord- Afrikaanse keuken zijn zeer geschikt in soepen door de veelzijdigheid en door de grote hoeveelheden kruiden en specerijen die deze producten bevatten. Typische ingrediënten die vaak worden gebruikt zijn: kaneel, saffraan, komijn en koriander. Deze keuken staat bekend om zijn kruidige, volle smaken.

INSPIREND AFRIKA & AZIE
MAHGHREB

PERZISCHE GRANAATAPPEL SOEP



INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN

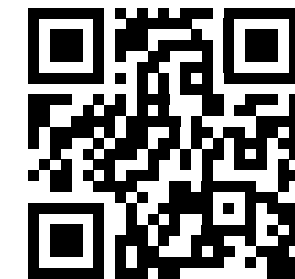
500 g lamsgehakt
5 dl kippenbouillon
2 dl granaatappelsap
225 g Bresc Freshly chopped onion
50 g Bresc Ras el Hanout
50 g basmatirijst
50 g gele spliterwten, gedroogd
30 g Bresc Knoflook gehakt
20 g rietsuiker
20 g munt
20 g majoraan, fijngenhakt
20 g Bresc Korianderpuree
20 g peterselie, fijngenhakt
20 g Bresc Harissa
10 g boter
1 st granaatappel
peper en zout

BEREIDING

Meng het lamsgehakt met de ras el hanout, harissa en 150 gram ui en breng op smaak met peper en zout. Vorm hiervan kleine gehaktballetjes en bak de balletjes in boter zodat ze een kleurtje krijgen. Verhit de boter en voeg de knoflook, spliterwten en 75 gram ui toe. Voeg na 5 minuten de kippenbouillon, granaatappelsap en rietsuiker toe. Laat de soep 75 minuten zachtjes koken. Voeg de gehaktballetjes, marjoraan, korianderpuree en de basmatirijst toe en laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout. Garneer de soep met de muntblaadjes, peterselie en granaatappelpitjes.



GET INSPIRED BY
BRES CULINAIR .COM



INSPIRATIE
SOEP

T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com • www.bresc.com

BRES C
Produits Culinaires