

SOUP IT YOURSELF

CONCEPTS

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

KITCHEN ESSENTIALS MUSHROOM MIX

Deze koelverse paddenstoelenmix bestaat uit verschillende paddenstoelen zoals oesterzwammen, shiitake en eekhoorntjesbrood en is op smaak gebracht met ui, knoflook en peterselie. In de klassieke keuken is deze melange beter bekend als duxelles en veelal gebruikt in het vleesgerecht 'Beef Wellington'. Omdat deze paddenstoelenmix uit meerdere ingrediënten bestaat en direct smaak afgeeft aan het gerecht neemt het veel voorbereidingswerk uit handen. Door zijn veelzijdigheid in gebruik vormt deze koelverse kitchen essential de ideale basis voor soepen en sauzen.



450 G

ART. NR. 223147

CHAMPIGNONSOEP 21

INGREDIËNTEN

- 7,5 dl sterke kippenbouillon
- 7,5 dl koksroom
- 100 g koude roomboter in blokjes
- 100 g Besc Sjalotten gehakt
- 30 g Besc Beemster Knoflookpuree
- 450 g Besc Mushroom mix
- peper en zout
- olie om te smoren
- 2 el gehakte peterselie
- eventueel diverse paddenstoelen als garnering

BEREIDING

Smoor de knoflook en de sjalotten in wat olie en voeg de paddenstoelenmix toe. Blus het geheel af met de kippenbouillon en de room en breng aan de kook. Monteer met de koude boter, breng op smaak met zout en peper. Garneer met de gehakte peterselie en paddenstoelen.



TOM KHA KAI SOEP 11

INGREDIËNTEN

- 2 kipfilets
- 4 dl kokosmelk
- 6 dl kippenbouillon
- 1,5 el Besci Citroengraspuree
- 1/2 el Besci WOKpeper
- 10 limoenblaadjes
- 1/2 el Besci WOKlook
- 1,5 el Besci Gemberpuree
- 1 ui gesnipperd
- olie om aan te zweten
- vissaus

BEREIDING

Snijd de kipfilet in reepjes. Fruit de ui aan zonder te kleuren en voeg de kip, citroengras, limoenblaadjes, gember, wokpeper en wokknoflook toe. Bak mee. Blus af met de kippenbouillon. Laat het koken en voeg de kokosmelk toe. Laat de soep een half uurtje door pruttelen. Haal de limoenblaadjes eruit en pureer de soep. Vissaus toevoegen naar smaak.



EUROPESE KNOFLOOK

Qua smaak twee zeer tegengestelde soorten knoflook met beide unieke eigenschappen. De pure, milde smaak van de Hollandse variant en de vurige, krachtige smaak van de Spaanse knoflookpuree. Beide als puree gemakkelijk te verwerken in allerlei gerechten. Daarom een goede smaakmaker of smaakversterker voor soep.



BEEMSTER KNOFLOOKPUREE

Erfgoed uit onze eigen Noord-Hollandse Beemster. Uniek aan deze bol is dat hij direct na de oogst vers als geheel verwerkt wordt tot een zachte puree met een fijne structuur. Zeer geschikt als smaakmaker in onder andere soepen, sauzen en espuma's.

AJO DE ANDALUCÍA

Deze vurige Spaanse knoflook is bedoeld om te knallen. De puree heeft een zeer uitgesproken, krachtige smaak en is daarmee de ultieme smaakmaker in een gerecht waarin de knoflooksmaak aanwezig mag zijn, zoals bijvoorbeeld Ajo blanco soep.



ART.NR. 110157



ART.NR. 110152





Deze koelverse smaakmakers zijn wokIngrediënten ingelegd op zonnebloemolie en ready-to-use. De pure smaken van deze basis ingrediënten 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 zijn deze drie producten complementair aan elkaar en de ideale basis voor ieder authentiek wokgerecht!

WOKKEN

WOKGEMBER

Een mix van gehakte gember, sereh en limoenblad in olie. De combinatie van deze smaken geven ieder gerecht een fris pittige touch. Samen met de Woklook en -peper ontwikkeld voor de Aziatische keuken. Juist door zijn frisheid is deze kruidenmix zeer geschikt voor visgerechten.

WOKLOOK

De bekende smaakmaker in noodle gerechten. Knoflook, gesnipperd, met grof gehakte verse rode peper en lente-ui op zonnebloemolie. Speciaal ontwikkeld voor Aziatische snelkook gerechten en samen met de Wokgember en -peper de ideale basis voor wokgerechten.

WOKPEPER

Verse rode en groene pepers, grof gehakt en op olie gezet. Medium in scherpte en ready-to-use. De culinaire smaakmaker in snelkook gerechten zoals woknoodles en als extra pit in marinades. Samen met de Wokgember en -look de basis van ieder Aziatisch gerecht.



450G



THAI KITCHEN

ART.NR. 261148

Drie varianten curry's met ieder hun eigen sterkte qua pittige smaak. Deze curry's bestaan uit authentieke ingrediënten uit de Thaise keuken zoals: gember, kurkuma, laos, peper, koriander en natuurlijk knoflook. Ontwikkeld voor het gemakkelijk bereiden van curry's, maar ook zeker geschikt als smaakmaker voor curry soepen. In een handomdraai bereid je de smaken van de Aziatische keuken.



ART.NR. 261145

450G

ART.NR. 261147



THAI YELLOW CURRY

De koelverse Thai yellow curry is de mildeste kruidenmix van Thailand. Op een schaal van één tot drie pepers scoort deze variant één peper. De instapcurry. Deze melange doet zijn naam eer aan en geeft ieder gerecht een mooie gele kleur. Met de bekende smaken van kurkuma, komijn, galangal (laos) en knoflook is de Thai yellow zeer geschikt voor groente- en schaaldierencurry's.

THAI RED CURRY

Deze curry is mild tot pittig en bevat de authentieke ingrediënten van een Thaise rode curry. Op een schaal van één tot drie pepers scoort deze variant twee pepers. De combinatie van rode pepers, gebakken uien, knoflook en lente-ui geven deze currypasta zijn volle smaak waardoor het breed toepasbaar is. Met een scheut kokosmelk en een schep frisse yoghurt komt de smaak van deze curry helemaal tot zijn recht.

THAI GREEN CURRY

De koelverse Thai green curry is een fris kruidige melange. Wat pittigheid betreft is deze curry de overtreffende trap van de Thai red. Op een schaal van één tot drie pepers scoort deze variant drie pepers! De koelverse kruidenmix bestaat uit sereh, pepers, korianderblad, gember en knoflook. Zeer geschikt als kruidenaccent in soepen en sauzen. De Thai green curry is ready-to-use en neemt daarmee veel voorbereiding uit handen.



MAGHREB

ART. NR. 235147



ART. NR. 233147



ART. NR. 231147

450G

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. Zeer geschikt voor de bereiding van soepen zoals een pittige Harira soep.

RAS EL HANOUT

Het bekende kruidenmengsel uit de Marokkaanse keuken. Ras el hanout betekent 'het beste van de winkel' en wordt veel gebruikt bij lamsvlees, couscous en stoofgerechten (tajine). Het kruidenmengsel bestaat uit vele kruiden en specerijen zoals paprika, kaneel, gember, komijn, koriander, knoflook, kardemom en kruidnagel. De koelverse Ras el hanout is direct te gebruiken en geeft meteen smaak af aan het gerecht of ingrediënten.

HARISSA

De pittige smaakmaker van de Arabische keuken. De oorsprong van dit kruidenmengsel ligt in Tunesië waar het veel wordt gebruikt als smaakmaker naast vlees- en groentegerechten. Harissa wordt gemaakt van peper, knoflook, komijn, koriander, tomaat en paprika en is fris en mild pittig van smaak.

COUSCOUS SPICE MIX

Een uniek kruidenmengsel speciaal ontwikkelt om couscous eenvoudig op smaak te brengen. De spice mix bevat vele bekende ingrediënten zoals ui, knoflook, bleekselderij, komijn, kaneel, munt, olijfolie en citroensap. Zeer geschikt als smaakmaker in tajine gerechten met vlees en warme sauzen.

MAROKKAANSE HARIRA 2,5L

INGREDIËNTEN

- 450 g lamsvlees (nek of bout)
- 100 g Bresc Ras el hanout
- 1 el Bresc Harissa
- 100 g Bresc Couscous spice mix
- olie om aan te zweten
- 90 g bladselderij
- 1 witte ui
- 1 rode ui
- 25 g koriander gehakt
- 400 g tomatenblokjes
- 1,5 l water
- 150 g groene linzen
- 130 g kikkererwten
- 2 eieren losgeklopt
- sap van een citroen

BEREIDING

Bak in een grote pan met wat olie het lamsvlees, de selderij, ui en koriander op laag vuur. Roer voor 5 minuten regelmatig door en voeg daarna de Harissa en Ras el hanout toe. Scheid de tomatenblokjes van het vocht, bewaar het vocht en doe de tomatenblokjes in de pan. Laat 15 minuten sudderen. Schenk het sap van de tomaten met het water en de Couscous spice mix in de pan en voeg de linzen toe. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de soep afgedekt 2 uur sudderen. Voeg als laatste de kikkererwten en het citroensap toe. Laat nog 10 minuten koken. Voeg de losgeklopte eieren toe en laat 1 minuut koken.