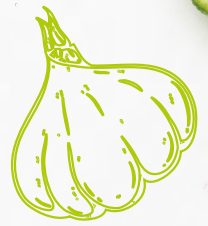


SPRING IN EUROPE

INSPIRATION



BRESC
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY
[BRESULINAIR.COM](https://www.bresculinair.com)



SPRINGROLL KIP MET PAPRIKA



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st	rijstvellen
100 g	geplukte kip
50 g	mihoen
5 g	Bresc Parrillada aio e limone
10 g	Bresc Peperoni marinati
12 st	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
1/8	komkommer
12	korianderblaadjes
	peper en zout

BEREIDING

Kook de mihoen en spoel koud af. Maak de mihoen aan met de Parrillada aio e limone, peper en zout. Vermeng de kip met de mihoen. Maak de rijstvellen vochtig en plaats deze op de snijplank. Plaats hierop het mihoen-kipmengsel en dresseer het geheel met de Peperoni marinati. Leg hierop de korianderblaadjes. Snijd de komkommer in lange banen en plaats op het rijstvel. Plaats per springroll 3 tomaatjes en rol strak in. Snijd voor het serveren de springroll doormidden.

LAMSROULLEAU MET DOPERWTENPUREE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 kg	lamsnek
1 kg	lamsrack
20 g	Bresc Erbe Italiano
10 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
100 g	doperwten
50 ml	koksroom
5 g	eiwit
1 dl	lamsjus
	zonnebloemolie
	peper en zout
12 st	Bresc Gepelde knoflookteentjes
1,5 dl	olijfolie
1 dl	gevogeltebouillon
2 g	verse dragon
	cress

BEREIDING

Kruid het lamsnek met de Erbe Italiano en gehakt knoflook. Zet dit aan in de olie. Gaar het vlees 16 uur in de oven op 90 °C. Pel het vlees en rol het dun uit. Gaar de lamsrack in vacuüm gedurende 1 uur op 62 °C. Snijd het vlees van het bot en smeer het in met eiwit. Leg dit op het lamsnek, rol in en vacuümeer dit. Blancheer de doperwten. Pureer dit met de bouillon, room en dragon. Zeef de puree en breng op smaak met peper en zout. Gaar de knoflookteentjes zacht in de olijfolie totdat ze beetgaar zijn. Bak het vlees tot 75 °C en snijd in plakken. Serveer het vlees met de puree en de knoflookteentjes. Garneer met cress.





SCHUIMIGE SOEP VAN TUINERWTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 dl	groentebouillon
2 dl	room
300 g	tuinerwten
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
20	halve gamba's
5 g	Bresc Parrillada Aio a lemons
1 dl	melk
5 g	Organic garlic puree
	peper en zout

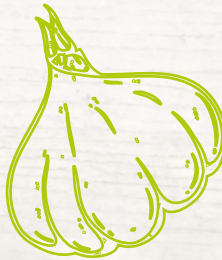
BEREIDING

Breng de bouillon, room en de gehakte knoflook aan de kook. Haal de pan van het vuur en meng met de tuinerwten. Laat verder afkoelen en draai op in de blender. Breng op smaak met peper en zout en zeef door een fijne bolzeef. Bak de gamba's en breng op smaak met aio a lemons. Klop de melk met de biologische knoflookpuree schuimig. Schep de soep in een kom en garneer met de gebakken gamba's en knoflookschuim.

LOLLY VAN GEVOGELTE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

6 pl	Serranoham
2 st	kipfilets
15 g	eiwit
20 g	Bresc Halkidiki olive tapenade
50 g	mayonaise
5 g	Bresc Kalamata olive tapenade
3 g	Bresc Black garlic puree
	peper en zout
	cress



BEREIDING

Leg de plakjes Serranoham op plastic folie naast elkaar. Snijd de kipfilet dun weg en bedek de Serranoham met de kipfilet. Verwijder de haasjes en draai deze fijn met het eiwit en de groene olijventapenade. Plet de kipfilets op de Serranoham en besmeer met de kip-olijven farce. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Maak er een strakke rol van en verpak deze in aluminiumfolie. Gaar de rouleau in de oven op 100 °C met een kerntemperatuur van 75 °C, 15 minuten. Laat de rouleau afkoelen en snijd er lolly's van. Verwerk de mayonaise met de zwarte olijventapenade en de zwarte knoflookpuree. Serveer de rouleau met een lollystokje erin en garneer af met de mayonaise en passende cress.



OPEN RAVIOLI VAN VARKENSHAAS EN PRIMEURGROENTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 st lasagnevellen
2 st varkenshaas
75 g Besc Erbe Italiano
200 ml witte-wijnsaus
10 g Besc Freshly chopped shallot
5 g Besc Citroengraspuree
2 st wortel
1 st raap
1 st courgette
2 st lente-ui
3 g Besc Parrillada mojo verde
kervel
peper en zout

BEREIDING

Kook de lasagnevellen voor. Kruid het varkensvlees met Erbe Italiano en vacuümeer dit. Gaar het vlees op 60 °C, 50 minuten. Was alle groenten. Snijd de wortelen cultivateur. Snijd de raap in julienne. Draai balletjes uit de courgette met een parisienneboor. Kook alle groenten apart beetgaar in ruim water met een snufje zout. Direct schrikken in ijswater. Snijd de lente-ui schuin.

Bak het vlees goudbruin in de pan. Trancheer het vlees. Warm de lasagnevellen op in kokend water of een steamer. Zet de groenten aan in de boter met de gehakte sjalot, peper en zout. Warm de witte-wijnsaus op en werk af met de Citroengraspuree, peper en zout.

Serveer het gerecht in een diep bord. Leg hierin een lasagnevel en leg de groenten hierop. Dresseer het vlees op het lasagnevel en beleg met een lasagnevel. Werk af met de saus, verse kervel en enkele druppels Parrillada mojo verde.



CULINAIR EUROPA

SALADE VAN LITTLE GEM MET GESTOOMDE MAKREEL

Benieuwd naar het recept?
bresculinair.com





ESPUMA VAN TOMAAT MET MOZZARELLA

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 g	Bresc Chunky tomato salsa
200 g	room
200 g	eiwit
24 g	gelatine
1 st	gas patroon
2 st	buffelmozzarella
	basilicum cress

BEREIDING

Draai de Chunky tomato salsa, eiwit en helft van de room in de blender. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in de overige room. Giet de warme room draaiende bij de tomatenmassa en zeef dit door een fijne bolzeef. Giet in de kist en belucht met één gaspatroon. Dresseer de gescheurde mozzarella en werk af met de tomaten-espuma en basilicum cress.

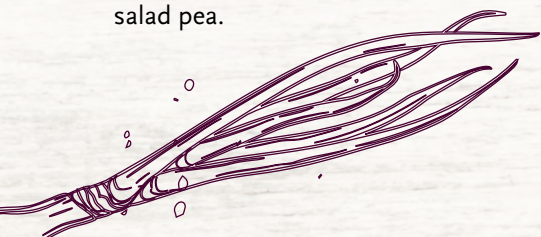
GEWOKTE ASPERGES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

16 st	asperges
1 dl	mirin
30 g	sojasaus
15 g	oestersaus
5 g	sesamzaad
10 g	Bresc WOKgember
20 g	Bresc Freshly chopped shallot
	zonnebloemolie
	salad pea

BEREIDING

Schil de asperges, kook ze net niet beetgaar in gezout water. Spoel ze koud en snijd ze in stukken van 5 centimeter. Vermeng de mirin, sojasaus en oestersaus. Verhit de olie en zet hierin de WOKgember en de gehakte sjalot aan. Voeg de asperges toe en bak ze mee. Voeg de saus toe en verwarm dit. Serveer met een klein beetje saus en bestrooi met het sesamzaad. Garneer met de salad pea.



GET INSPIRED BY
BRESculINAIR.COM



KALFSHAAS VERPAKT IN PARMHAM

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g aardappelen
250 g roomboter
600 g kalfshaas
6 pl Parmaham
150 g snijbonen
5 g Bresc Black garlic puree
2 dl kalfsjus
10 g Bresc Strattu di pomodoro
5 g Bresc Halkidiki olive tapenade
12 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
peper en zout
salad pea

BEREIDING

Kook de aardappelen gaar. Pureer de aardappelen met roomboter, peper en zout. Snijd de snijbonen, blancheer ze en voeg toe aan de puree. Pak de kalfshaas in met Parmaham. Bak het vlees aan en gaar het vlees 20 á 25 minuten tot een kerntemperatuur van 55 °C. Breng de kalfsjus op smaak met zwarte knoflook en Strattu di pomodori. Roer de groene olijventapenade erdoor. Snijd het vlees in medaillons en dresseer ze op de stampot. Maak af met de jus en garneer met salad pea en tomaatjes.



HASSELBACK AARDAPPEL MET DASLOOKPESTO

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 st aardappelen
100 g crème fraîche
100 g Bresc Chunky salsa tomato
20 g Bresc Daslookpesto
olijfolie

BEREIDING

Snijd de aardappel in plakjes, net niet helemaal door. Was de aardappelen zodat het zetmeel tussen de plakjes weg is. Besprenkel met olijfolie en gaar gedurende 20 á 30 minuten in een oven op 180 °C. Vermeng de crème fraîche met de daslookpesto. Haal de aardappelen uit de oven en schep de crème van daslookpesto over de aardappelen. Maak het geheel af met de Chunky salsa tomato.

