



## PADDENSTOELLENSTOOPFOT



### INGREDIËNTEN

- 100 g shiitake
- 100 g kastanjechampignons
- 100 g oesterzwam
- 100 g groene kool, gesneden
- 100 g sojabonen
- 100 g knolselderij, brunoise
- 50 g morilles
- 50 g Besc Freshly chopped shallot
- 25 g Besc Freshly chopped Spanish garlic
- 50 g Besc Mushroom-mix
- 1 dl koksroom
- peper en zout

### BEREIDING

Blancheer de sojabonen en brunoise van knolselderij in gezouten water. Wel de morilles. Bak de gesneden kastanjechampignons en shiitake met de gehakte sjalot en gehakte knoflook aan. Voeg de sojabonen, morilles en groene kool toe, bak kort mee. Blus af met de room. Voeg de Mushroom-mix toe en kook iets in. Breng op smaak met peper en zout.



## STAMPPOT MET RODE KOOL EN WILD ZWIJN WANGEN



### INGREDIËNTEN

- |        |                                     |          |               |
|--------|-------------------------------------|----------|---------------|
| 1,5 kg | wild zwijn wangen                   | 5 dl     | wildfond      |
| 500 g  | aardappelen, geschild               | 1,5 dl   | melk          |
| 200 g  | rode kool, gesneden                 | 1,5 dl   | azijn         |
| 100 g  | knolselderij                        | 0,5 dl   | water         |
| 100 g  | roomboter                           | 0,5 st   | wortel        |
| 80 g   | Besc Freshly chopped Spanish garlic | 1 st     | prei (wit)    |
|        |                                     | 2 takken | rozemarijn    |
| 50 g   | Besc Freshly chopped onion          | 2 takken | tijm          |
| 65 g   | Besc Ras el hanout                  | 2 st     | jeneverbessen |
| 40 g   | appelstroop                         |          | olijfolie     |
| 20 g   | Besc Strattu di pomodoro            |          | peper en zout |
| 5 dl   | rode wijn                           |          |               |

### BEREIDING

Ontvries het vlees en kruid met de knoflook, 40 g ras el hanout, rozemarijn, tijm, peper en zout. Voeg olijfolie toe en vacuumeer het, laat het minimaal 10 uur marinieren. Gaar sous-vide gedurende 18 uur op 62 °C. Breng het water en azijn aan de kook en voeg 25 g ras el hanout toe. Leg op de rode kool en marineer het hierin. Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Verwerk met de melk en roomboter tot een puree.

Zet de afsnijdsels van de wangen aan met de gehakte ui, overige groenten en strattu di pomodoro. Blus af met de rode wijn, voeg de wildfond en jeneverbessen toe en laat zachtjes inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Voeg de appelstroop toe. Laat de rode kool uitlekken en spatel door de aardappelpuree. Verwarm de wild zwijn wangen in de jus. Dresseer de stamppot en de wild zwijn in een schaal. Verdeel de jus over de stamppot.



Pompoenstamppot met zoete aardappel en eendenborst

**BRESC**  
Produits Culinaires



GET INSPIRED BY  
BRESULNAIK.COM

STAMPPOT  
& STOOF



### INGREDIËNTEN

500 g	aardappelen, geschild
250 g	knolselderij, gesneden
200 g	pulled wild zwijn
100 g	roomboter
100 g	Bresc Tapenade Dadels
50 g	Bresc Couscous spice-mix
5 dl	melk
1 dl	jus
	peper en zout

### BEREIDING

Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Kook de knolselderij in 3,5 dl melk gaar. Verwerk de knolselderij, aardappelen, overige melk en roomboter tot een puree. Breng op smaak met couscous spice-mix, peper en zout. Verhit de jus en breng op smaak met de dadeltapenade, peper en zout. Verhit de pulled wild zwijn en vermeng met de stampot. Verdeel de jus over de stampot.



## STAMPPOT MET PULLED WILD ZWIJN EN DADELJUS

### INGREDIËNTEN

500 g	aardappelen, geschild
200 g	rucola
100 g	Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
100 g	roomboter
50 g	Bresc Roasted garlic puree
50 g	Bresc Pesto di basilico
1,5 dl	melk
8 pl	Serranoham
	peper en zout

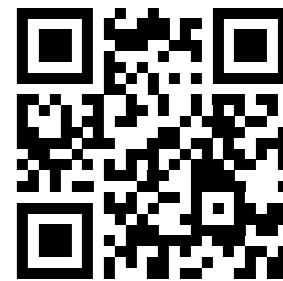
### BEREIDING

Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Vermeng de rucola met de aardappelen. Verwerk met de melk en roomboter tot een puree. Laat de tomaatjes uitlekken en spatel door de puree. Breng op smaak met de geroosterde knoflookpuree, peper en zout. Droog de ham in de oven, cruncher licht en verdeel over de stampot. Garneer met de pesto.



## STAMPPOT MET RUCOLA EN SERRANOHAM

GET INSPIRED BY  
BRES CULINAIR .COM



INSPIRATIE  
#STAMPPOTSTOOF

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

**BRESC**  
Produits Culinaires