

STREET FOOD



GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

TOMATEN BRUSCHETTA

Bruschetta is de traditionele Italiaanse antipasto uit midden Italië: gegrild brood ingesmeerd met knoflook en olijfolie. In de loop der tijd is het begrip bruschetta meer gaan gelden voor het beleg dan voor het brood zelf. Een bekende klassieker hierin is de bruschetta van tomaat, knoflook, basilicum, oregano en zonnebloemolie. Zeer geschikt voor op toast en als smaakmaker in soepen en sauzen. De koelverse bruschetta is fris van smaak en ready-to-use.

TOMATEN CHUTNEY

De chutney is de klassieke smaakmaker uit de Indiase en Pakistaanse keuken. Traditioneel geserveerd bij pittige curry's en groenten. De koelverse chutney heeft een breed smaakpalet van zoet, zuur en pittig. De combinatie van tomaat, ui, azijn, koriander en groene peper maken deze saus een ideale smaakmaker in kipgerechten en als smaakaccent in warme sauzen. De smaken van India met het gemak van koelvers.

TOMATEN SALSA

Salsa is een Mexicaanse saus op basis van vers gehakte groente, fruit en kruiden. Vaak met tomaat, ui en pepers als hoofdingrediënt. Traditioneel gebruikt als bijgerecht voor taco's, tortilla's en visgerechten. Zeer geschikt als twist in warme vleessauzen, om net wat extra pit aan de saus te geven. De koelverse salsa is ready-to-use en geeft een mooi visueel effect in gerechten.

TOMATEN TAPENADE

De klassieke tapenade op basis van Turkse zongedroogde tomaten, basilicum, zonnebloemolie en amandelen. Een verfijnde smaak en een pittig accent. De koelverse zongedroogde tomatentapenade is grof van structuur en daardoor zeer geschikt voor broodgerechten waar naast smaak ook het visuele aspect een grote rol heeft.

TASTY TOMATO

De vier klassieke toepassingen van de tomaat in koelverse vorm beschikbaar. Gebaseerd op de mondiale keuken waar tomaat een geliefd ingrediënt is. Van de mediterrane bruschetta en tapenade tot de Latijns-Amerikaanse salsa en de Indiase chutney. De mondiale smaak van tomaat.



CAJUN HOTDOG

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 10 hotdog buns
- 10 kruidige hotdogsworsten (merguez of andouille)
- 300 g mayonaise
- 300 g Besc Tomaten salsa
- 50 g Besc Cajun
- 1 rode ui
- 200 g harde cheddar
- 100 g gebakken uitjes
- 1 avocado
- 200 g ananas
- bosje peterselie
- boter

BEREIDING

Meng voor de saus de cajun door de mayonaise. Snijd ringen van de rode ui en brunoise van de ananas en avocado. Hak de peterselie. Bak de worsten in wat boter en verwarm de broodjes even in de oven. Besmeer de broodjes met de cajunmayonaise en beleg met de worst. Top af met de salsa, geraspte cheddar, ananas, avocado, uitjes en peterselie.



TACO EL PASTOR

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN MARINADE

- 2 plakken ananas van ongeveer 1,5 cm
- 1 tomaat
- 1 el burrito mix
- 2 el ai amarillo pepers
- 50 g chipotle pepers in adobo saus
- 1 ui
- 1 el Besc Knoflookpuree
- 1 sinaasappel rasp en sap
- 2 el appelazijn
- 1 mespunt kruidnagelpoeder
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl gedroogde oregano
- 50 g Besc Tex mex

INGREDIËNTEN TACO

- 1 kg gesneden procureur vlees
- 400 g Besc Chunky salsa tomato
- 1/3 ananas
- 2 limoenen
- 1 bos koriander
- 1 grote rode ui
- 20 kleine mais tortilla's

BEREIDING

Blaker voor de marinade de tomaten zwart, pel ze en haal het zaad eruit. Pureer ze met de rest van de ingrediënten fijn. Marineer het vlees met voldoende van de marinade. Snijd de ananas in plakken en haal de kern eruit. Grill de plakken aan beide zijdes en snijd in brunoise. Hak de koriander en snijd de ui in halve ringen. Verwarm de tortilla's en roerbak het vlees. Blus op het einde het vlees af met een beetje marinade. Schep wat van het vlees op de tortilla's en top het af met de salsa, ananas, koriander en rode ui.

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, chiptle, jalapeno, 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 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 jalapeno peper, 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.



ART.NR. 774190



825G



ART.NR. 774182

ART.NR. 774192



MEDITERRANEO ITALIA

Koelverse Italiaanse klassiekers, veelal gebruikt in de koude en warme keuken zoals pesto per la pasta of als smaakmaker in soepen en sauzen. Authentieke smaken met het gemak van koelvers.

PESTO VERDE

De klassieker uit Italië. Door de geconcentreerde smaak van basilicum, knoflook, kaas en pijnboompitjes is deze koelverse Pesto verde zeer geschikt in warme gerechten. Ideaal als smaakmaker door de pasta of als kruiding in soepen en sauzen. De smaak van groene pesto met het gebruiksgemak van koelvers. Ook te verkrijgen in 1000 gram.

PESTO ROSSO

Naast de Pesto verde behoort ook de rosso tot de klassieke Italiaanse keuken. De rosso heeft zijn naam te danken aan de rode nerven in de bladsteeltjes van de gebruikte kruiden en de zongerijpte tomaat. Deze pesto bestaat uit basilicum, oregano, knoflook, kaas en zontomaatjes. Door zijn pittige smaak zeer geschikt voor gebruik in koude salades, marinades en bij brood. Koelvers en ready-to-use.

ERBE ITALIANO

Deze Italiaanse kruidenmix bevat oregano, basilicum, tijm en rozemarijn. Een extra toevoeging van zongedroogde tomaat geeft deze melange zijn warme volle smaak. De Erbe Italiano is zeer geschikt als kruiding in sauzen en soepen of als smaakmaker in marinades voor vlees en vis. De smaken van Italië met het gemak van koelvers.



ART.NR. 230147

450 G



ART.NR. 582147



ART.NR. 581147

INSPIRING INDIA

De authentieke smaken van India met het gemak van koelvers zijn te verkrijgen in drie soorten: Madras, Tikka masala en Korma. Veel gebruikt als basis voor currygerechten zoals de kip madras met rijst en de vegetarische korma. Deze koelverse kruidenmelanges geven direct smaak af aan het gerecht en nemen veel werk uit handen.



PARELCOUS- COUS MET KIP TANDOORI

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 50 g parelcouscous
- 2 el Besc Tikka masala
- 1 el Besc Couscous spice mix
- 50 g pompoenpitjes
- 0,5 l kippenbouillon
- 1/5 pompoen
- 1 zoete aardappel
- 200 g Turkse yoghurt
- 1 tl Besc Knoflookpuree
- 1 mespunt karwijzaad
- 0,5 dl olijfolie
- 1 citroen
- 300 g kippendijen ontbeend
- 2 el yoghurt

- 4 voorgebakken pappadums
- 1 handje koriander
- 1 handje munt
- peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C. Wrijf de in stukken gesneden kippendijen in met de tikka masala en de yoghurt. Rijg er saté van. Snijd de pompoen en aardappel brunoise en maak aan met olijfolie. Rooster dit voor 15 minuten in de oven. Rooster de pompoenpitten en het karwijzaad, afzijdig van elkaar, goudbruin in een droge pan. Zout de pompoenpitten iets na. Breng de bouillon met de couscous spice mix aan de kook en kook de parelcouscous 10 à 12 minuten en giet af. Maak de couscous aan met wat olie, de geroosterde groenten, citroensap en -rasp. Hak de koriander en de munt en roer de helft van de munt samen met de knoflookpuree door de Turkse yoghurt. Breng dit op smaak met peper, zout en karwijzaad. Bak de saté goed hard aan en laat het nagaren. Maak de salade op en serveer met de kip, garneer met de koriander, de rest van de munt, de pappadums en de muntsaus.

ART.NR. 261149



ART.NR. 216149



ART.NR. 261146



450 G

MADRAS

De Madras curry staat bekend om zijn gele kleur en zijn milde smaak. Deze Indiase kruidenmelange, vernoemd naar de stad Madras (Chennai) in Zuid-India, bestaat uit vele kruiden en specerijen zoals knoflook, kerrie, sambal, gember en komijn. Hoewel deze ingrediënten standaard in de authentieke Indiase keuken worden gebruikt, is de 'madras curry' ontstaan in de keuken van een Engels restaurant. De koelverse Madras is zeer breed toe te passen.

TIKKA MASALA

Deze kruidenmelange is van origine bedoeld als pittige saus bij geroosterd vlees. 'Tikka' verwijst naar de stukken gemarineerd vlees, vis of groenten die in een Tandoor oven worden bereid. De koelverse Tikka masala is een combinatie van onder andere tomaten, paprika, kaneel, knoflook en gember. Authentieke smaken met optimaal gebruiksgemak. De melange is zeer geschikt als smaakaccent in deeggarituren of als basis voor luchtige sauzen. De Tikka masala geeft een kruidige en moderne twist aan bekende klassiekers als een beurre blanc of een mosselbouquet.

KORMA

De smaak van de Korma kruidenmelange is gebaseerd op de smaken gember, chili, komijn, knoflook en koriander. De Korma is de mildeste kruidenmelange uit de Inspiring India serie. Veelal wordt deze melange in combinatie met yoghurt gebruikt als een soort curry-achtige saus. Korma betekent stoven, maar deze melange is op veel meer manieren te gebruiken. Bijvoorbeeld als accent in frisse roomsauzen of in desserts met geroosterd fruit. Juist de milde smaak maakt deze melange zo geliefd.



PRODUITS CULINAIRES

De mogelijkheden met de verschillende knoflookpurees uit de Produits Culinaires lijn zijn oneindig. Van koude bereidingen zoals een crème of een marinade tot warme toepassingen zoals in sauzen. Deze smaakmakers voegen een extra dimensie toe aan ieder gerecht.

BLACK GARLIC

Zwarte knoflook ontstaat doordat de knoflookbol wordt gefermenteerd. Doordat de suikers en aminozuren in de bol reageren ontstaat de diepe zwarte kleur en de unieke zachte smaak die doet denken aan drop. De bol ruikt licht naar soja, maar is absoluut niet zoutig. De zwarte knoflook behoort tot de vijfde smaak: umami. Hierdoor is het zeer geschikt als zoutvervanger of als smaakmaker in een gerecht. Bresc zwarte knoflookpuree is de natuurlijke smaakmaker!

ROASTED GARLIC

Eén van de vele smaaksensaties die knoflook kan geven. Door de bol te roosteren krijgt de standaard knoflook een geheel andere dimensie in textuur en smaak. Juist door zijn mildheid is de geroosterde knoflookpuree een ingrediënt welke voor koude bereidingen, zoals smeersels, sauzen en crèmes, zeer breed inzetbaar is. De zachte, licht zoete smaak van deze knoflookpuree een finishing touch in menig gerecht.

ORGANIC GARLIC

Knoflookpuree gemaakt van biologisch geteelde knoflook uit Spanje, zonder toevoegingen. Met een vleugje citroensap en wat zout is deze super-plus biologische knoflookpuree langer houdbaar, zonder concessies te doen aan smaak. De puree heeft een frisse knoflooksmaak die door het gebruik van Spaanse bollen een pittige toon vormt in ieder gerecht.

ART. NR. 110126



325G

ART. NR. 110128



ART. NR. 110120

