

TERRAS

TIPS TOP 5

VERKORT JE

MISE-EN-PLACE

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

READY-TO-USE

ALIOLI'S

De basis van deze smaakmakers zijn Spaanse knoflooktenen en een mooie olijfolie. Alioli wordt onder andere geserveerd als dipper bij brood en groenten, of als topping bij friet. De verschillende variaties in smaak zorgen voor een passende smaak bij ieder gerecht.

ART. NR. 811160

ART. NR. 811162

ART. NR. 811164

1 KG

PURE SMAKEN

TOMATENSALSA'S

Ready-to-use salsa's in drie verschillende varianten, van fris pittig tot extra pittig. De chunky salsa tomato is de bekendste smaakmaker uit de Latijns-Amerikaanse keuken. Alle drie vers van smaak en door de grove stukjes mooi als garnituur bij nacho's of in een salade, sandwich of pizza.

ART. NR. 774198

1 KG

ART. NR. 774197

ART. NR. 774195

TAPENADES GRIEKSE OLIJVEN

Griekenland is de bakermat van de olijf. De Halkidiki olijf komt uit de regio Chalkidiki en heeft een verrassend 'pitje' door de toevoeging van een fijngehakt rood pepertje. De dieppaarse Kalamata olijven vinden hun oorsprong op het schiereiland Peloponnesos. Deze vegetarische Kalamata tapenade is verrijkt met Wakamé zeewier, welke het umami-effect geeft.

325 G

ART. NR. 590110

BESPAAR TIJD

ART. NR. 590120

1 KG

LAAT JE INSPIREREN!

NACHO PROEVERIJ

- 300 g nachochips
- 150 g rundergehakt
- 75 g geraspte kaas
- 75 g crème fraîche
- 40 g Bresc Pico de gallo
- 30 g Bresc Cajun
- 20 g Bresc Chunky salsa tomato
- 20 g Bresc Flaming salsa cress

Bak het gehakt rul en breng op smaak met cajun. Verdeel de nacho's over drie schaaltes. Schep op twee schaaltes het gehakt en op het andere schaalte de helft van de pico de gallo. Verdeel de geraspte kaas over de drie schaaltes en verwarm in de oven op 180 °C gedurende 5 minuten. Werk de nacho's af met de verschillende salsa's, crème fraîche en cress.

TIP.1

FLEXIBILITEIT

Zorg voor veel flexibiliteit en 100% smaak. Koelverse producten zijn direct op smaak. Bresc producten zijn langer houdbaar in de koeling, ook na openen. Dit betekent direct minder waste! Perfect voor het terrasseizoen.



BORRELQUICHE

TIP.2

TOPPINGS & DIPS

Snel schakelen is belangrijk. Geen tijd te verliezen op het terras. Maak een gerecht eenvoudig en snel uniek met koelverse ready-to-use producten. Tapenade, bruschetta, alioli en chutney.

- 4 pl bladerdeeg
- 4 st eieren
- 250 ml kookroom
- 200 g gemengde kaassoorten (blauwschimmel, geitenkaas, brie)
- 100 g geraspte kaas
- 75 g Bresc Pesto di basilico
- 50 g Bresc Black Kalamata olive tapenade
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley cress

Beleg kleine quichevormpjes met de plakjes bladerdeeg en prik de onderkant in met een vork. Besmeer de bodem met de pesto. Vermeng de room met de eieren en brokkel de verschillende kazen in het mengsel. Verdeel het roomkaasmengsel over de quichevormpjes en bestrooi met de geraspte kaas. Bak de quiche op 150 °C gedurende 45 minuten. Laat de quiche afkoelen en snijd in puntjes. Garneer de puntjes quiche met de zwarte olijventapenade, gemarineerde cherrytomaten en cress.

SHARING BURGER

- 1 st hamburger
- 1 st hamburgerbun
- 30 g Bresc Tomaten chutney
- 30 g Bresc Chunky salsa tomato
- 10 g little gem
- 6 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 6 st aardappel wedges
- 6 st prikkers
- 6 takjes cress

Bak de hamburger medium op matig vuur. Toast de hamburgerbun en besmeer de onderkant met tomaten chutney. Plaats op de salsa de little gem en leg hier de hamburger op. Schep op de hamburger de chunky salsa tomato en sluit af met de hamburgerbun. Bak de aardappel wedges goudbruin. Prik de aardappel wedge samen met een gemarineerde cherrytomaat op een prikker. Plaats de prikkers in de hamburger en snijd 6 gelijke puntjes. Serveer op een plank en garneer met cress.

SHARING
IS CARING



MINI CORNDOG MET FLAMING SALSA

- 175 ml melk
- 6 st mini knakworstjes
- 6 st stokjes
- 75 g bloem
- 50 g maïsmeel
- 50 g Bresc Flaming salsa
- 10 g Bresc Thai red curry
- 10 g bakpoeder
- 1 st ei

Meng het maïsmeel, bakpoeder en de bloem in een kom. Meng de melk met het ei en de Thaise rode curry. Giet al roerend het melkmengsel bij het meelmengsel en verwerk tot een glad beslag. Steek de stokjes in de worstjes en haal door het beslag. Frituur de corndogs op 175 °C tot ze goudbruin zijn. Serveer met de flaming salsa.

TIP.3

INSPIRATIE

Laat je inspireren op Bresculinair.com. Snelle gerechten, hoog op smaak en makkelijk te serveren. Meer dan 500 recepten van de culinair adviseurs van Bresc.



HEERLIJKE FRIET MET 4 SOORTEN TOPPING

ITALIAANSE TOPPING

- 60 g Besc Tomaten bruschetta
- 55 g friet
- 40 g mayonaise
- 20 g Parmezaanse kaas
- 10 g Besc Pesto di pomodori

Bak de friet mooi goudbruin op 175 °C. Meng de mayonaise met de pesto. Plaats de friet in een klein puntzakje en garneer met de tomaten bruschetta, mayonaise en geraspte Parmezaanse kaas.

TIP.4

VERRAS

Verras op het terras.
Maak een eenvoudig gerecht 'eigen'. Kies bijvoorbeeld voor een verrassende presentatie. Met de ready-to-use producten van Besc kun je eindeloos variëren in topsmaken én voeg je een mooi visueel effect aan je gerecht toe.

MEXICAANSE TOPPING

- 60 g gemengde bonen
- 55 g friet
- 40 g mayonaise
- 30 g Besc Peperoni marinati
- 30 g Besc Pico de gallo
- 10 g Besc Cajun

Bak de friet mooi goudbruin op 175 °C. Meng de mayonaise met de cajun. Meng de bonen met pico de gallo en de gemarineerde paprikastukjes. Plaats de friet in een klein puntzakje en garneer met het bonenmengsel en de mayonaise.

SPAANSE TOPPING

- 55 g friet
- 50 g chorizo
- 40 g Besc Alioli clásico
- 40 g Besc Peperoncini marinati
- 20 g gehakte peterselie

Bak de friet mooi goudbruin op 175 °C. Snijd de chorizo in dunne reepjes en bak deze aan. Plaats de friet in een klein puntzakje en garneer met de gemarineerde peperstukjes, alioli, chorizo en peterselie.

GRIEKSE TOPPING

- 55 g friet
- 50 g halloumi
- 50 g bacon
- 40 g mayonaise
- 40 g komkommer
- 10 g Besc Black Kalamata olive tapenade
- 5 g Besc Smoked garlic puree

Bak de friet mooi goudbruin op 175 °C. Meng de mayonaise met de zwarte olijventapenade en de gerookte knoflookpuree. Snijd de halloumi en bacon in kleine blokjes en bak deze kort aan. Was de komkommer en snijd in kleine blokjes. Plaats de friet in een klein puntzakje en garneer met de halloumi- en baconblokjes, mayonaise en komkommerblokjes.





MAROKKAANSE BORRELSCHUITJES

- 8 st witlofblaadjes
- 80 g couscous (gekookt)
- 60 g yoghurt
- 30 g Bresc Couscous spice mix
- 10 g Bresc Ras el hanout
- 8 takjes cress

Meng de couscous met de couscous kruidenmix en 20 gram yoghurt. Vermeng de rest van de yoghurt met de ras el hanout. cress en yoghurt dip. Vul de witlofblaadjes met de couscoussalade. Garneer af met de takjes.



GRIEKSE BRUSCHETTA

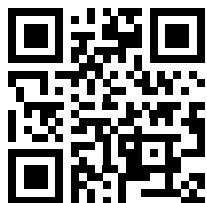
- 9 pl ciabatta
- 80 g Bresc Chunky salsa tomato
- 40 g feta kaas, verkruimeld
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 6 takjes cress

Besmeer de ciabatta met de geroosterde knoflookpuree en toast in de oven op 180 °C gedurende 7 minuten. Meng de chunky salsa tomato met de verkruimelde feta. Schep het fetamengsel op de bruschetta's en garneer met de cress.

TIP.5

BRESC HELPT!

Maak je gerecht direct op smaak met koelverse single purees, kruidenmixen en ready to eat producten. Chimichurri op een burger of een strijkmarinade uit de Spaanse of Amerikaanse keuken. Snel, puur en koelvers.



INSPIRATIE #TERRASFOOD

BRESC, UW KOELVERSE KNOFLOOK- EN KRUIDENSPECIALIST

De moderne keuken kiest koelvers. Bespaar tijd en kies voor gemak, met behoud van de pure smaak van verse knoflook- en kruidenproducten. Bresc inspireert en faciliteert de culinaire professional.