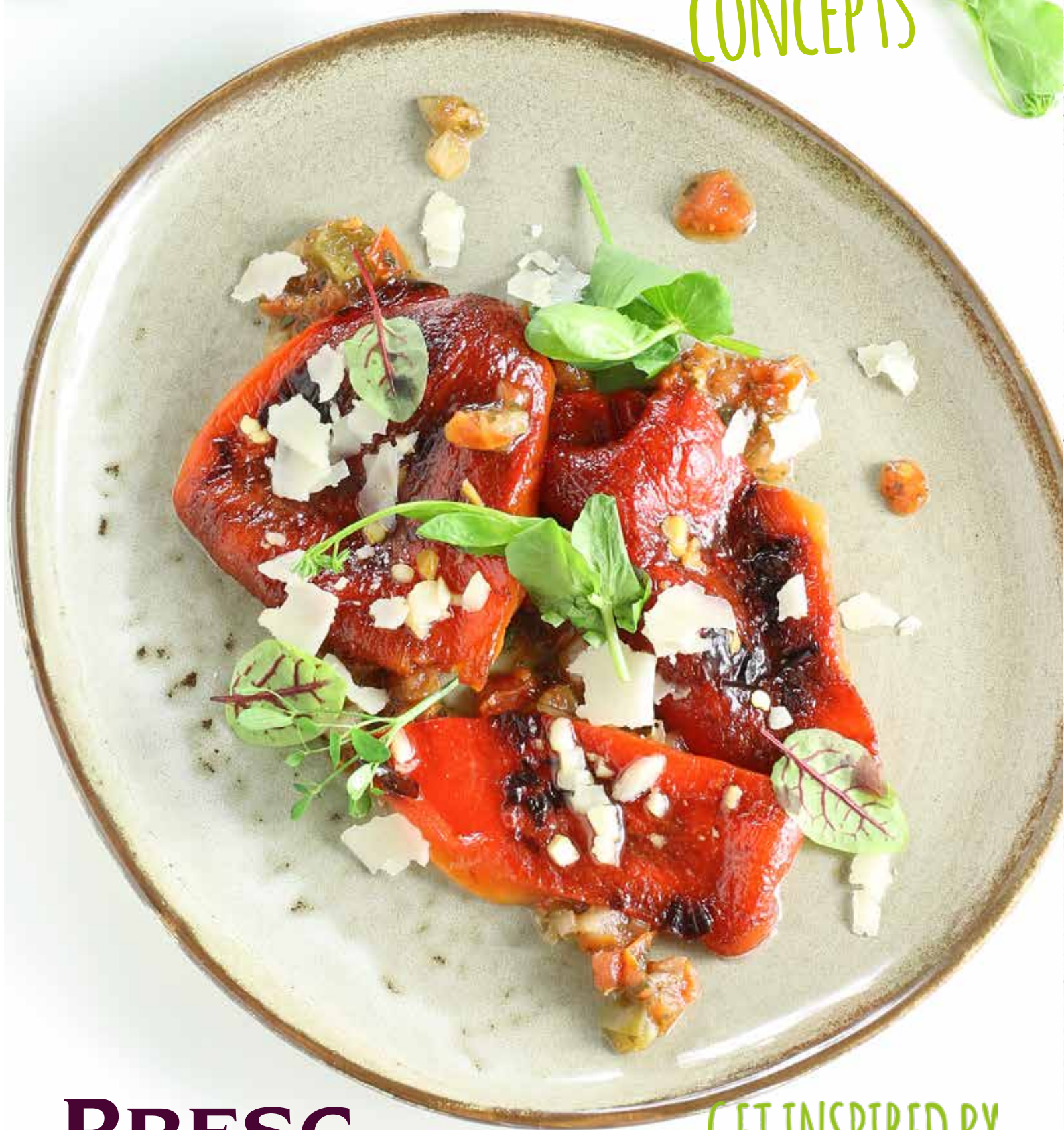


VEGA(N)

CONCEPTS



BRESC
Produits Culinaires

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

SERIE VERS GEHAKTE PRODUCTEN

De serie Freshly chopped is uniek in zijn soort en een echte must-have in de professionele keuken. De verse grondstoffen voor deze producten worden zeer snel na het schillen, wassen en snijden ingemaakt in zonnebloemolie. Hierdoor blijft het product hoog op smaak en blijft de knapperige structuur behouden.

FRESHLY CHOPPED SHALLOT

Een vers gehakte sjalot, zacht van smaak, van Europese herkomst. Een prachtig product dat in de keuken vooral zorgt voor smaak, maar zeker ook voor gemak en tijdsbesparing. Uniek door haar herkomst, mooie knapperige structuur en zachte smaak. Perfect voor zowel koude als warme toepassingen.

FRESHLY CHOPPED ONION

Deze ingemaakte stukjes vers gehakte ui zorgen in ieder gerecht voor de ideale basis. Knapperig en hoog op smaak en geur. Met haar Europese herkomst en koelverse houdbaarheid een echte must-have in de keuken. Gemak en smaak vullen elkaar in deze serie helemaal aan.

FRESHLY CHOPPED SPANISH GARLIC

Vers gehakte knoflook ingemaakt in olie. Deze knoflook heeft een Spaanse herkomst. De knoflook wordt direct na het schillen en wassen, gesneden en ingemaakt. De Spaanse herkomst zorgt voor een mooie krachtige smaak. Toepasbaar in elk gerecht, ook zeer geschikt als basis voor wokgerechten.



LEKKER
KNAPPERIG

FRESHLY CHOPPED

KOELVERS
LANG HOUDBAAR

AUBERGINE MET OLIJVEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g	Aubergine in plakken
16 st	Cherrytomaten aan streng
20 g	Olijfolie
20 g	Bresc Freshly chopped shallot
10 g	Bresc Fresh chopped Spanish garlic
15 g	Bresc Strattu di pomodoro
1 st	Bleekselderij
1 dl	Rosé
1 tk	Tijm
1 bl	Laurier
0,4 g	Karweizaad
50 g	Bresc Kalamata olives tapenade
50 g	Bresc Halkidi olives tapenade
	Peper en zout
10 g	Sinaasappelrasp
1 dl	Water

BEREIDING

De aubergine kruiden met peper en zout en beide zijden in olie aanbakken. Daarna samen met de cherrytomaten in de oven garen. De sjalot, knoflook en gesneden bleekselderij bakken. Strattu di pomodoro en de rosé toevoegen en kort inkoken. Tijm, laurier, sinaasappelrasp en water toevoegen en aan de kook brengen. Saus inkoken tot gewenste dikte en zwarte Kalamata olives tapenade toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Garneer met de groene Halkidi olives tapenade, cress en tomaatjes.



GET INSPIRED BY
BRESculINAIR.COM

TARTAAR VAN RODE BIET EN AUBERGINE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 st	Rode bieten
2 st	Aubergines
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
10 g	Bresc Freshly chopped shallot
80 g	Bresc Peperoni marinati
80 g	Feta
1 dl	Olijfolie
60 g	Balsamicoazijn
20 g	Korma
	Peper en zout
	Cress

BEREIDING

Aubergine in vieren snijden en marineren met de helft van de olie, korma, knoflook, peper & zout. Afgedekt in de oven roosteren op 200 graden gedurende 20 minuten. Aubergine pureren en op smaak brengen met olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout. Tartaar van rode biet maken en op smaak brengen met balsamicoazijn, peper en zout. Garneren met de Peperoni marinati, feta en cress.



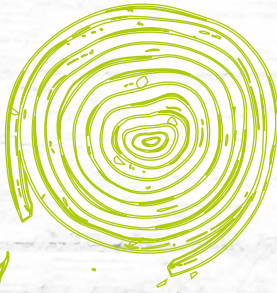
FLAGEOLETS MET OESTERZWAM EN WORTEL

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 20 g Besc Freshly chopped onion
- 10 g Besc Freshly chopped Spanish garlic
- 10 g Besc Parrillada aio e Lemone
- 250 g Flageolets
- 1 st Wortel
- 250 g Oesterzwammen
- Olijfolie
- Peper en zout
- Peterselie (plat)

BEREIDING

Geweekte flageolets koken. Wortel in battonets snijden en blancheren. De knoflook en ui aanfruiten. Oesterzwammen en wortel toevoegen en meebakken. Flageolets en olijfolie toevoegen. Op smaak brengen met Parrillada aio e Lemone, peper en zout. Garneren met gehakte peterselie.



RISOTTO VAN RODE BIET MET KOMBU

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 20 g Besc Freshly chopped shallot
- 1 dl Witte wijn
- Olie
- 6 dl Kombu bouillon (aangemaakt)
- 250 g Risotto rijst
- 50 g Roomboter
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 st Rode biet (gekookt)
- 5 g Besc Smoked garlic puree
- Peper en zout
- Cress
- Cashewnoten

BEREIDING

Shalot aanfruiten in olie. Rijst toevoegen en kort mee bakken. Aflussen met witte wijn en Kombu bouillon. Aan de kook brengen en rustig garen. Indien nodig extra vocht toevoegen. Rode biet raspen en toevoegen. Op smaak brengen met Smoked garlic puree, peper en zout. Roomboter en Parmezaan toevoegen. Garneren met cashewnoten en cress.





READY-TO-USE TAPENADES GRIEKSE OLIJVEN

Griekenland is de bakermat van de olijf. De Halkidiki olijf komt uit de regio Chalkidiki in het noordoosten van Griekenland. De groene olijventapenade heeft een verrassend 'pitje' door de toevoeging van een fijng gehakt rood pepertje.

ART. NR. 590110

325G



ART. NR. 590120



1KG

TAPENADE GREEK OLIVES

De dieppaarse Kalamata olijven vinden hun oorsprong op het schiereiland Peloponnesos. Omdat een zwarte olijf rijper is dan een groene olijf, gaat deze in de regel minder lang in de zoute pekel dan de groene. Hierdoor is hij vanzelfsprekend ook minder zout. Deze vegetarische Kalamata tapenade is verrijkt met Wakamé zeewier, welke het umami-effect geeft en zorgt voor een intense smaakbeleving.

AARDAPPEL MOUSSELINE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 g Aardappelen
- Peper en zout
- 250 g Boter
- 50 g Besc Black Kalamata tapenade
- 10 g Besc Beemster knoflookpuree

HAMLOUMI MET EEN KORST VAN ZWARTE OLIJVENTAPENADE

BEREIDING

Kook de aardappelen zacht, afgieten en pureren. Maak de mousseline door de puree te mengen met de boter en de zwarte Kalamata olives tapenade. Breng op smaak met peper en zout.

Compleet gerecht
en meer inspiratie?
bresculinair.com



GEBONDEN AARDAPPELSOEP MET GEROOKTE KNOFLOOK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400 g	Aardappelen
8 dl	Groentebouillon
1 dl	Koksroom
20 g	Bresc Freshly chopped shallot
20 g	Bresc Freshly chopped Spanish garlic
150 g	Roomkaas (of Cheese Spread)
15 gr	Bresc Smoked garlic puree
	Tuinkers
200 g	Roggebrood
	Peper en zout
	Olie



BEREIDING

Sjalot en knoflook in olie aanzweten. Geschilde, rauwe en in stukken gesneden aardappelen toevoegen. Afblussen met bouillon en room en zachtjes laten koken totdat alle ingredienten gaar zijn. Roggebrood brunoise snijden en drogen in de oven. Soep pureren, zeven en roomkaas (of Cheese Spread) toevoegen. Op smaak brengen met Smoked garlic puree, peper en zout. Garneren met croutons van roggebrood en tuinkers.

PRODUITS CULINAIRES

SMOKED GARLIC PUREE



Naast de purees Roasted Garlic, Black Garlic, en Organic Garlic een vierde culinaire knoflookspecialiteit: Smoked Garlic puree. Van oudsher werd knoflook alleen in het Noordelijkste Franse Knoflookdistrict gerookt, destijds ten behoeve van de houdbaarheid. Na verloop van tijd ging men deze rooksmaak waarderen en ging men de knoflook roken om culinaire redenen. Gerookte knoflook geeft, toegepast in een gerecht, een pittige, hartige, enigszins vlezig smaak en werkt smaakversterkend. Een mooie uitbreiding van de Produits Culinaires serie.