





Breydel
★★★★

LEKKER LOKAAL

originiele recepten
MET BREYDEL EN ANDER
LEKKERS VAN BIJ ONS

Lannoo

INHOUD

VOORWOORD	6
INLEIDING	8

01_STARTERS

Parijse wafel met Vlaamse grijze garnalen en limoencrème op basis van schapenplattekaas	18
Tartine russe met Breydelrilette	20
Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht met polenta en crème van guacamole	22
Speculoos met blauwschimmelkaas en bosbessen-limoenconfituur	24
Ceviche van gamba met Breydelcrunch	26
Warme Oostendse oester met Breydelspek, kaffirlimoen mousseline en rucola	28
Breydeltosti	30
Wrap van sprot, Breydelham en tzatziki van schapenplattekaas	32
Oostendse oester met Breydel en blond bier	34
Ravioli van Breydelschenkel, couscous, tomaat en venkel	36

02_VOORGERECHTEN

Quiche van Breydelspek met witlof, rode paprika en schapenplattekaas	40
Carpaccio van pruimtomaat, goudbruin gebakken Breydelhamkroket, waterkers en gesmolten foie gras	42
Carpaccio van Breydelporchetta met langoustines en mosterdsaus	44
Aardappel Belgique met Escargots Petits-Gris de Namur, Breydelcrunch en knoflook-peterselie-waterkersboter	46
Lauwwarm Breydelspek gelakt met appel, karamel en calvados, gerookte paling, gekleurde lekkerkoek en foie gras	48
Velouté van kropsla met Escargots Petits-Gris de Namur en brunoise van Breydelham	50
Krachtige waterkers, Gandaham en geitenkaas	52
Scampi in een Breydelspekjasje op een bedje van Granny Smith en zure room	54
Breydel tonnato	56
Pompoen tarte tatin met geitenkaas	58
Flan van erwtjes met gerookte heilbot en espuma van Breydelspek	60
Salade van geitenkaas en Breydelspek met peperkoek	62
Kroontje van asperges, Breydelhammousse, Gandaham	64
Breydelhampaté met toast van boerenbrood en frisse zoetzure garnituur	66
Gebakken peperkoek met foie gras en perenconfituur met vijgen en pijnboompitten	68
Flammkuchen met vijgen, Breydelham en geitenkaas	70
Breydelhammousse new style	72
Sushi's van aardappel, zure haring en Breydelham met salsa van ui en appel	74
Artisjok met feuilletine van Breydelpastrami	76
Beignet van Vlaamse mossel en beignet van Breydelspek met piquillos-dip	78

03_HOOFDGERECHTEN

Breydel côte à l'os met witlof-waterkerssalade en karnemelkstampers	82
Kort geschroeide zalmfilet op gewokte salsa van knolselderij, Breydelpastrami, tomaat en selderij met mousseline	84
Handgepelde Vlaamse grijze garnalen op geplette polderaardappel, gepocheerd hoeve-eitje, verfijnde jus van witlof en julienne van Breydelham	86
Op vel gebakken kabeljauwhaasje, feuilletine van Breydelporchetta, kastanjechampignons en kalfsjus opgewerkt met een tonneke	88
Pittige Breydeltapasballetjes	90
Pasticcio met trappistenkaas en geitenkaas	92
Knapperige Breydelburger met avocadocrème en trappistenkaas	94
Gavers verdrongen boutje	96
Oergerecht met bio boerenbruinbrood en pittige Breydel côte à l'os	98
Vol-au-vent met Breydelschenkel, blond bier en speculoos	100
Breydel côte à l'os met speculoos-mosterdkorst	102
Couscous van bloemkool met babylotte, jonge prei, waterkersolie en biersausje	104
Breydellington met kriekenconfituur	106
Opgespannen kalfsfilet d'Anvers met Breydelspek, picklessausje en 'pommes fondantes'	108
Witlofrisotto met waterkers en trappistenkaas	110
Escabèche met rode poon en Breydelspek	112
Ballotine van hoevekip met Breydelhampaté, pistache en hazelnoten, kalfsjus en gebakken krielaardappelen	114
Gelakte Breydelspareribs met kimchi en BBQ-saus	116
Brandade van kabeljauw, knolselderij, waterkers en Breydelspek	118
Gebakken Breydelporchetta met vergeten groenten, woklook en rozemarijnpatatjes	120

04_DESSERTS

Rabarbersoepje met geitenkaas en crumble van Amandelbrood	124
Dessertburger met gemarineerd rood fruit	126
Gesouffleerde flensjes verrijkt met bosbessen-limoenconfituur	128
Trio van romige gourmandises met speculoos, peperkoek en Amandelbrood	130
Crème brûlée met West-Vlaamse lukken en framboos	132
MAAK KENNIS MET ONZE PARTNERS	134



VOORWOORD



Ons land heeft zoveel lekkers te bieden en we mogen best wat meer chauvinistisch en fier zijn op onze mooie producten.

De interesse in lokale voeding, de herkomst ervan en de weg die een product aflegt ‘van stal tot bord’ neemt gelukkig toe. Als korteketenproducent kunnen we dit alleen maar toejuichen!

Met dit kookboek willen we het belang en unieke karakter van onze lokale voeding op een duurzame manier in de verf zetten.

Door ‘lekker van bij ons’ aan te kopen, eet je bovendien veel verser en gezonder. Je helpt het milieu én steunt de lokale economie. Redenen genoeg dus om bewust te kiezen voor lokaal lekkers.

Je kan ook eindeloos variëren met onze Belgische lekkernijen. Van start tot dessert: Breydel en ook andere streekproducten spelen de hoofdrol in dit kookboek. Je ontdekt ongetwijfeld nieuwe smaken en verrassende combinaties. Van puur comfort food tot culinaire pareltjes.

Kortom, zet je schrap en beleef Breydel met dit unieke kookboek boordevol recepten met ingrediënten van eigen bodem.

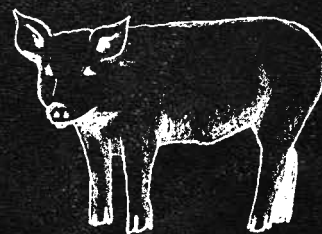
ZAAKVOERDER EN BEZIELER VAN BREYDEL

Ivan De Keyser



- DEEL 01

STARTERS



- starter -

PARIJSE WAFEL MET VLAAMSE GRIJZE GARNALEN EN LIMOENCRÈME OP BASIS VAN SCHAPENPLATTEKAAS

INGREDIËNTEN (VOOR 10 PERSONEN)

- 100 g verse roomkaas
 - zeste en sap van ½ limoen
 - 50 g schapenplattekaas (bv. Bosschelle)
 - 200 g versgepelde Vlaamse garnalen
 - 10 Parijse Wafels (bv. Jules Destrooper)
 - eetbaar bloempje (optioneel)
-

BEREIDINGSWIJZE

Breng de roomkaas op smaak met het limoensap, de limoenzeste en de schapenplattekaas.

Doe het kaasmengsel in een spuitzak.

Verdeel de garnalen over de Parijse Wafeltjes.

Werk af met de limoencrème en eventueel een eetbaar bloemetje.



- starter -

TARTINE RUSSE MET BREYDELRILETTE

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 40 g Breydelrillette
 - 8 stuks toast croccante per persoon (bv. Maître Antoine)
 - peper
 - 8 zongedroogde tomaten
 - eetbare bloemen of baby-basilicum
-

BEREIDINGSWIJZE

Smeer de Breydelrillette 1 centimeter dik op een toast, kruid af met peper en leg er een tweede toast op. Druk aan en strijk eventueel glad langs de buitenkant. Snijd de dubbele toast vervolgens in één beweging middendoor.

Doe de zongedroogde tomaten in een beker en pureer die half grof.

Maak met twee koffielepels een quenelle (langwerpig balletje) van de zongedroogde tomaten en schik dit op de dubbele toast.

Werk af met een eetbare bloem of blaadje baby-basilicum.





- starter -

CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSVRUCHT MET POLENTA EN CRÈME VAN GUACAMOLE

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 verse sint-jakobsvruchten
- olijfolie
- peper en zout
- 300 ml volle melk (bv. Inex)
- 350 ml groentebouillon
- 170 g polenta

- 10 g mascarpone
- 10 g gemalen Parmezaanse kaas
- 10 g gezouten hoeveboter (bv. Baliehof)
- 1 ei
- 100 g paneermeel

- 1 rijpe avocado
- sap van ½ limoen
- 1 eetlepel zure room
- 2 tenen knoflook
- ½ chilipeper

BEREIDINGSWIJZE

Was en reinig de sint-jakobsvruchten, dep ze droog en snijd ze in fijne plakjes.

Haal eventueel rondjes uit de plakjes sint-jakobsvrucht met behulp van een uitsteekring met 2 centimeter doorsnee.

Schik per persoon 5 plakjes dakpansgewijs op het bord, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en een beetje zout.

Zet de carpaccio koel.

Breng de melk en groentebouillon aan de kook en voeg al roerend de polenta toe.

Laat de polenta 2 minuten al roerend pruttelen.

Meng er de mascarpone, Parmezaanse kaas en boter door zodra de polenta mooi stevig is.

Giet de polenta in een rechthoekige, geoliede oven-schaal, behoud een rand van 2 centimeter en laat één nacht afkoelen.

Stort de polenta uit en snijd in dikke balken van 2 x 2 x 6 centimeter.

Haal de staafjes polenta door een losgeklopt ei met een beetje olie, peper en zout en wentel ze door het paneermeel.

Frituur de staafjes op 170 °C tot ze goudkleurig zijn en laat ze uitlekken op een theedoek.

Blend het vruchtvlies van de avocado met het limoen-sap, de zure room, de knoflook, de chilipeper en peper tot een gladde massa.

Doe de crème van guacamole in een spuitzak en zet koel.

Haal het bord met de carpaccio van sint-jakobsvrucht uit de koelkast en schik de plakjes op de gefrituurde polenta.

Werk af met de crème van guacamole.



WWW.LANNOO.COM


Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

INFO EN CONTACT

www.breydel.be

Breydel nv

Legen Heirweg 2 – 9890 Gavere

 www.facebook.com/Breydel

 www.instagram.com/breydel_belgium

Het Breydel kookteam: Katrien Velghe, Dany De Schutter en huischef Erik Campens, onder leiding van chef Dietrich Degrave van Landgoed Den Oker

(www.landgoeddenoker.be)

Oprechte dank voor jullie creativiteit en enthousiasme om dit kookboek vorm te geven.

ABC Rent (www.abcrent.be)

Coördinatie en redactie Breydel: Esther Bracke

Fotografie: Heikki Verdurme

Foto p. 9: © Karl Bruninx

Grafische vormgeving: Katrien Van de Steene – Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Breydel & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2021

D/2021/45/568 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 8131 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

