

Recepten

*Carta*

*Ruud 's Kookboek*

***10 recepten met Breydelham***  
***(Carta2005-Breydelham.be)***

## **Inhoudsopgave.**

- 1. Aardappelbrochette met kaas en Breydelspek**
- 2. Aspic met Breydelham en scampi**
- 3. Breydelhampakketjes met groentjes in Brabantse platte kaas**
- 4. Breydelspek in een mengeling van groenten, yoghurt en deegfantasie**
- 5. Carpaccio van Breydelham met appel-seldersalade**
- 6. Flinterdunne Breydelhamrollade met julienne witlof en bieslooksaus**
- 7. Kaassoepje met Breydelham, hoevekip en kruidensalade**
- 8. Pakketje van zeewolf in Breydelham en zongedroogde tomaten**
- 9. Torentje van asperges op Vlaamse wijze met Breydelham**
- 10. Witte asperges met kervelvinaigrette en sliertjes Breydelham**

## Aardappelbrochette met kaas en Breydelspek

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

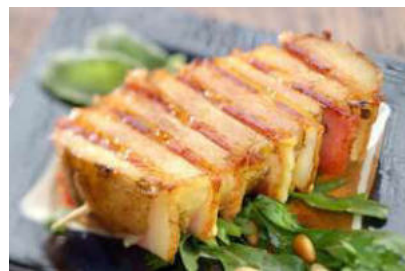
Bron [www.breydelspek.be](http://www.breydelspek.be)

Sterren

---

### **Ingrediënten**

- \* Grote aardappelen (afh. van aantal personen)
- \* Breydelspek dik gesneden
- \* Jonge kaas



### **Bereiding**

Snij een voorgekookte aardappel in de schil in de lengte door. Snij beide helften in partjes.

Tussen elk partje sorteert u een sneetje kaas en een lapje Breydelspek (0,7 cm). Het geheel doorboort u met een satéstok of wikkelt u stevig in in aluminiumfolie. Dit kan zowel op de pan als op barbecue gebakken worden.

In een mum van tijd klaar en bijzonder origineel en lekker aardappelgarnituur bij uw gerecht of barbecue.

## Aspic met Breydelham en scampi

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Bereiding voor 4 personen

- \* 4 dikke plakken Breydelham
- \* gelatine
- \* 3 tomaten
- \* 1 stokbrood
- \* olijfolie
- \* 2 dl gevogeltefond
- \* 4 scampi
- \* een mix van kleine groenten
- \* basilicum
- \* saffraan
- \* peper en zout

Voor de vinaigrette

- \* olijfolie
- \* een scheutje sherryazijn
- \* gesnipperde sjalot
- \* basilicumreepjes
- \* blokjes tomaat
- \* peper en zout

### ***Bereiding***

\* Maak eerst de gelei. Zet daarvoor de gevogeltefond op het vuur en laat infuseren met enkele draadjes saffraan. Kruid af met peper en zout. Bind tot de gewenste dikte met gelatinepoeder of -blaadjes.

\* Pel intussen de scampi en pocheer ze eventjes in licht gezouten water. Snijd enkele ronde vormpjes uit de plak ham. Concasseer twee van de tomaten en smelt de stukjes in olijfolie. Kruid met peper en zout.

\* Maak een vinaigrette met de opgegeven ingrediënten. Giet wat gelei in een ring. Laat opstijven en leg bovenop een halve scampi en wat stukjes rauwe tomaat. Bedek opnieuw met gelei en laat weer opstijven.

\* Ga verder met de ham en wat kleine groentjes, zoals asperges en broccoli. Vul verder af met de gelei en laat enkele uren in de koelkast opstijven. Ontvorm de aspic in het midden van de borden. Dat gaat makkelijk wanneer je de ringen even verwarmt met een gasbrander. Nappeer rondom met de vinaigrette.

\* Rooster enkele schijfjes stokbrood en bedek de toastjes met de gesmolten tomaat en wat gesnipperde basilicum.



## Breydelhampakketjes met groentjes in Brabantse platte kaas

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vlees  
Type Groente

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Bereiding voor 4 personen

- \* 4 plakken Breydelham
- \* 1dl ciderazijn
- \* 100 g baby maïs
- \* 50 g suiker
- \* 100 g witte asperges
- \* grove peper
- \* 100 g boterboontjes
- \* 6 geplette jeneverbessen
- \* verse zuring
- \* korianderpluksel
- \* 2 el Brabantse platte kaas
- \* gemalen koriander
- \* 1 rode biet
- \* olijfolie
- \* 6 artisjokbodems
- \* arachideolie
- \* 200 g gegrilde aubergines
- \* rode wijnazijn
- \* appels
- \* peper en zout



### ***Bereiding***

\* Bak de groenten aan in olijfolie, gekruid met peper en zout. Bedek een metalen ring met Breydelham. Laat de groenten afkoelen en meng de platte kaas en de zuring erdoorheen. Doe ook dit mengsel in de ring en bedek met nog een plakje Breydelham.

\* Goed aanstampen en omdraaien op een bord. Ook die kant nog eens goed aandrukken en vervolgens de ring verwijderen. Rond het pakketje schikken we wat julienne van rode biet in een vinaigrette van arachideolie en rode wijnazijn. Garneren doen we met wat verse koriander.

\* Bij het gerecht serveren we een chutney van gegrilde aubergines. Laat daarvoor de aubergines, artisjokbodems en appels – alles in stukken gehakt – rustig aanstoven in olijfolie en voeg ciderazijn, suiker, grove peper, jeneverbessen, verse en gemalen koriander toe. Laat de chutney op een heel klein vuurtje minstens een paar uur sudderen tot een vaste massa ontstaat.

## Breydelspek in een mengeling van groenten, yoghurt en deegfantasie

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Recept voor 4 personen

- \* 6 plakken spek van ongeveer 1 cm dik
- \* ¼ kg rapen
- \* 60 g yoghurt
- \* 8 kerstomaten
- \* 50 g vloeïende bloem
- \* 1 pakje rode zuring
- \* 175 g volkorenmeel
- \* verjus
- \* 170 ml water
- \* sesamolie
- \* schijfjes jonge wortel
- \* arachideolie
- \* 1 bloemkool
- \* 1 pompoen
- \* broccoliroosjes
- \* 2 eigelen
- \* ¼ kg spruiten



### **Bereiding**

\* Er worden vrij dikke plakken spek afgesneden en gegrild. We mengen yoghurt met bloem en smeren dit mengsel op het spek dat we nog even verder bakken in de oven. Het spek wordt geserveerd met gemende groenten in een vinaigrette (broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, spruitjes).

\* De vinaigrette wordt gemaakt met verjus, sesamolie en arachideolie. Garneren doen we met rode zuring en kerstomaten. Het gerecht wordt geserveerd met chapati. Hiervoor mengen we het volkorenmeel en de bloem zorgvuldig. Daaraan voegen we het water toe en kneden tot we een soepel deeg krijgen. Dit laten we 30' rusten.

\* We verdelen het deeg in kleine bolletjes die we dun uitrollen. Deze schijfjes worden zonder toevoeging van vetstof in een hete Tefalpan gebakken.

## Carpaccio van Breydelham met appel-seldersalade

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### **Ingrediënten**

Bereiding voor 4 personen

- \* 16 dunne plakjes Breydelham
- \* 1 kleine knolselderij
- \* 2 appelen
- \* gemengde noten
- \* een pakje gemengde jonge sla
- \* citroensap



Voor de dressing

- \* peper en zout
- \* een scheutje room
- \* een snuifje suiker
- \* 1 potje natuuryoghurt

### **Bereiding**

- \* Schik de ham op koude borden. Schil de appel en de knolselder en snijd in dunne reepjes met de mandoline.
- \* Meng met wat - met water verdund - citroensap tegen het verkleuren. Voeg dan ook de gehakte noten toe. Schik wat sla bij de ham en bedek met de appel-seldercombinatie.
- \* Meng de ingrediënten voor de dressing en maak hiermee een streepje over de ham.

## Flinterdunne Breydelhamrollade met julienne witlof en bieslooksaus

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Bereiding voor 4 personen

- \* 8 dunne plakjes Breydelham
- \* 6 kleine stronkjes witlof
- \* 1 potje verse bieslook
- \* een scheutje citroensap
- \* 1 potje magere yoghurt
- \* peper en zout



### ***Bereiding***

- \* Snijd het witlof in de lengte door en verwijder de harde kern. Snijd de stronkjes vervolgens in dunne reepjes. Spoel flink in koud water met wat citroensap. Laat daarna goed uitlekken.
- \* Vul de plakjes Breydelham met het witlof en enkele stengels bieslook. Zorg ervoor dat dit alles wat onregelmatig uitsteekt; dat oogt mooier.
- \* Nappeer met een bieslooksaus. Breng daarvoor yoghurt op smaak met peper, zout en flink wat gehakte bieslook.

## Kaassoepje met Breydelham, hoevekip en kruidensalade

---

Menugang Soep

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Ingrediënten

- \* 2 dikke plakken Breydelham
- \* 1,5 dl karnemelk
- \* 2 hoevekippen van ± 1,5 kg
- \* een scheutje rode wijn
- \* 250g Watou special
- \* 2 eigelen
- \* 1 kop Ebly tarwekorrels
- \* een scheut slagroom
- \* 1 pak soepgroenten
- \* gemengde kruidensalade
- \* 1 tomaat
- \* frambozenazijn
- \* enkele paddestoelen
- \* arachideolie
- \* laurier en tijm
- \* notenolie
- \* paprikapoeder
- \* Belolive
- \* grove peper
- \* peper en zout



### **Bereiding**

\* Vooraf wordt een groentebouillon gemaakt van traditionele soepgroenten met laurier, tijm, tomaat, paddestoelen en grove peper. De tarwekorrels worden gekookt in een weinig water met een flinke klont boter voor extra smeuïgheid.

\* De Watou special wordt ontveld en in kleine blokjes gesneden. Wanneer de bouillon voldoende is getrokken wordt hij gezeefd en terug op het vuur gezet. Er wordt een flinke scheut karnemelk toegevoegd en de kaas wordt door de soep geklopt. De filets van de kippen worden in stukken gesneden, verpakt in Breydelham en gebakken in Belolive, gekruid met peper en zout.

\* Na een tijdje wordt de pan geblust met rode wijn. Van de vleugeltjes worden aperitiefboutjes gemaakt die door paprikapoeder worden gehaald en gefrituurd in Belolive. Het soepje wordt nog eens kort opgemixt en gebonden met een liaison van eigeel en room, gekruid met peper.

### **Presentatie**

De Ebly wordt in borden geschept en bedekt met de kippenrollades. Dan wordt de soep in borden geschonken. De kippenvleugeltjes worden apart geserveerd met een kruidensalade op smaak gebracht met een vinaigrette van notenolie, arachideolie en frambozenazijn.

## Pakketje van zeewolf in Breydelham en zongedroogde tomaten

---

Menugang Hoofdgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vis  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

- \* 600gr zeewolf
- \* 100gr. zongedroogde tomaten
- \* 6 dunne sneden Breydelham
- \* 2 sneden Breydelspek
- \* 16 blaadjes koningskruid
- \* 4 kerstomaatjes
- \* 2 sneden wit brood voor korstjes
- \* 1/4l. room
- \* 16 Mechelse asperges



### ***Bereiding***

Werkwijze:

De witte asperges schillen en het harde uiteinde afbreken. De asperges opkoken in licht gezouten water met een weinig suiker, laten afkoelen in hun jus.

Afval en de schillen van de asperges opkoken met de room en enkele blaadjes koningskruid, 1/2h. laten trekken en door een fijne zeef duwen.

De gedroogde tomaatjes in mixer-blender mixen met wat goede olijfolie en een snuifje provencaalse kruiden.

2 sneden breydelham overlangs in 2 snijden en in een oven van 120° tussen twee ovenplaten laten drogen gedurende een klein uurtje. Met het brood hele fijne korstjes maken en afbakken in wat boter, het breydelspek eveneens heel fijn snijden en kort afbakken in een weinig boter, korstjes en spekjes samenvoegen en laten uitlekken in een zeef om later te gebruiken als garnituur. De zeewolf inwrijven met de pesto van tomaten en verpakken in een fijne snede Breydelham, afbakken in een antikleefpan en wat olijfolie, mooi kleuren aan beide kanten en een 8 tal min verder garen in een oven van 200°

Afwerking:

Grote diepe borden verwarmen, op de bodem de schuin versneden asperges verdelen, de jus kort opkoken en afwerken met enkele klontjes boter, kort schuimig mixen en over de asperges verdelen, de vis ermiddenin, de vis een inkeping geven en afwerken met een gedroogde snede Breydelham, een kerstomatje met een takje gefrituurde koningskruid, het geheel rijkelijk overstrooien met korstjes en Breydelspek.

## Torentje van asperges op Vlaamse wijze met Breydelham

---

Menugang Voorgerecht  
Keuken -  
Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Soort Vlees  
Type -

Snel Nee  
Slank Nee  
Sterren

---

### ***Ingrediënten***

Bereiding voor 4 personen

- \* 2 bundels witte asperges
- \* 4 plakjes Breydelham
- \* 6 eieren
- \* geklaarde boter
- \* 1 bosje peterselie
- \* nootmuskaat
- \* peper en zout



### ***Bereiding***

- \* Kook de asperges beetgaar in licht gezouten water. Bekleed inox ringen met de reepjes Breydelham. Snijd de asperges op identieke lengte af en plaats de punten rechtop in de ring, tegen de ham aan.
- \* Kook de eieren hard, plet ze en meng met geklaarde boter en gehakte peterselie. Kruid de eieren af met peper, zout en muskaatnoot. Verwarm de ringen eventjes in de oven en vul ze dan met een deel van het eiermengsel.
- \* Ontvorm op warme borden en schik de rest van de garnituur rondom. Versier naar wens. Een klassieker met een flinke dosis creativiteit.

## Witte asperges met kervelvinaigrette en sliertjes Breydelham

---

Menugang Bijgerecht

Soort Vlees

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron [www.breydelham.be](http://www.breydelham.be)

Sterren

---

### **Ingrediënten**

Bereiding voor 4 personen

- \* 2 bundels asperges
- \* 6 plakken Breydelham
- \* enkele radijsjes

Voor de vinaigrette

- \* peper en zout
- \* olijfolie
- \* witte wijnazijn
- \* kervel



### **Bereiding**

\* Meng voor de kervelvinaigrette olijfolie met een beetje witte wijnazijn en veel gehakte kervel. Kruid af met peper en zout. Snijd de hamplakken in lange reepjes en draai die net als spaghetti met lepel en vork tot 4 porties.

\* Kook de asperges beetgaar, laat ze wat afkoelen en schik ze vervolgens op langwerpige borden. Nappeer dwars met de vinaigrette en schik de ham op de voet van de asperges.

\* Versier met enkele plakjes radijs. Een heerlijke koude bereiding.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>