

INHOUD

HOE IS BREYDEL ONTSTAAN?

- hoofdstuk 1 / HAM

Breydelham met bloedworst en appel	12
Breydelham tonnato	14
Croque met Breydelham en truffeltapenade	16
Quiche met Breydelham en tapenade van zongedroogde tomaten	18
Tomaat-mozzarella met Breydelham	20
De ultieme Breydelcrunch	20
Aardappelsushi met Breydelham en grijze garnalen	22
Kabeljauw tandoori masala met Breydelham	24

WAAR KOMT DE NAAM BREYDEL VANDAAN?

EVOLUTIE VAN HET BREYDELLOGO

Tempura van Breydelham en gamba	28
Zelf tempurabeslag maken	28
Groenten gevuld met Breydelhamsalade	30
Pastasalade met Breydelham en asperges	32
Breydelham met geitenkaasmousse en aardbeien	34
Tortilla met paprika en Breydelham	36

Huisgebakken grissini met Breydelham en pesto	38
Plattekaas met Breydelham, appel, munt en kerrie	40
Lolly van konijn, Breydelham, crunchy onions met crème van rode biet	42
Escargots met Breydelham en Parmezaanse kaas	44
Tartaar van Breydelham, gedroogd -Breydelspek en een kwarteleitje	46
Asperges op z'n vlaams in Breydelstijl	48
Breydelhamrolletjes	50
Couscous met Breydelham en koriander	52

- hoofdstuk 2 / HAMMOUSSE

Breydelhammousse met witlofchutney en sinaasappel	56
Praline van gerookte eendenborst, Breydelham-mousse en speculaas	58

WAT MAAKT BREYDEL ZO UNIEK?

Aperitiefglaasje met Breydelhammousse	62
Wraprolls met Breydelhammousse	64
Hoorntje met Breydelhammousse	66
Zelf Breydelhammousse maken	66

- hoofdstuk 3 / VLEESBROOD 69

Breydelburgertje met ananas, tomaat of champignons	70
Feuilleté met Breydelkoek, Breydelspek en Valeir	72
Breydelbruschetta	74
Toast met champignons en Breydelkoek	76
Minipizza met Breydelkoek	78

ONTDEK BREYDEL 80

- hoofdstuk 4 / SPEK 83

Bladerdeeggrissini met Breydelspek	84
Breydelspek, gamba en venkelsalade	86
Rabarbersoepje met geitenkaas en gedroogd Breydelspek	88
Asperges met Breydelspek, pijnboompitten en selderij	90
Krieltje met Breydelspek, geitenkaas, honing en tijm	92
Krieltje met broccoli en crumble van Breydelspek	92
Carpaccio van zalm, zoetzuur met Breydelspek	94
Breydelspeklolly	96
Breydelmuffin met gerookte zalm, rode biet en avrugakaviaar	98
Zelfgemaakte Breydelmuffins	98
Oester met Breydelspek	100

Toast van peperkoek met geitenkaas, meloen en Breydelspek	102
Verloren brood met gelakt Breydelspek en gebakken ganzenlever	104
Miniloempia's met Breydelspek en spruitjes	106
Scampibrochette met Breydelspek, courgette en zongedroogde tomaat	108
Speculaas met Breydelspek en brie	110
Oester met Breydel en Valeir	112
Vijgen met blauwe kaas en een krokantje van Breydelspek	114

BREYDEL GLUTENVRIJ 116

KWALITEIT HOOG IN HET VAANDEL 117

BREYDELFEESTEN 118

BREYDEL STEUNT... 119

AARDAPPELSUSHI MET BREYDELHAM EN GRIJZE GARNALEN



ingrediënten

- 4 bloemige aardappelen
- zout
- 50 g zure room
- olijfolie
- peper
- ½ bosje bieslook
- 4 sneetjes Breydelham
- 2 norivellen
- 600 g grijze garnalen (niet gepeld)

bereidingswijze & presentatie

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en pureer ze. Breng op smaak met de zure room, olijfolie, peper en gehakte bieslook.

Snijd de Breydelham in zeer fijne brunoise en meng ze onder de aardappelpuree. Verdeel de aardappelpuree over de norivellen.

Pel de garnalen en schik ze in het midden op de norivellen.

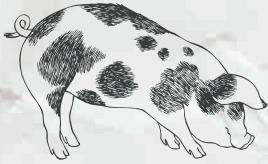
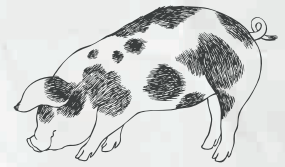
Bevochtig de uiteinden van de norivellen en rol mooi op. Snijd in een mooie aardappelsushi.



SERVEER VOLGENS HET PRINCIPE
'SHARING BREYDEL' MET
'KRIELTJE MET BREYDELSPEK,
GEITENKAAS, HONING EN TIJM'
EN 'KRIELTJE MET BROCCOLI EN
CRUMBLE VAN BREYDELSPEK'
(ZIE PAGINA 92).







WAAR KOMT DE NAAM BREYDEL VANDAAN?

ANNO 1300 LEEFDE VLAANDEREN OP GESPANNEN VOET MET ZIJN BEZETTER FRANKRIJK, MEDE VANWEGE DE GOEDE HANDELSRELATIES MET DIENS VIJAND ENGELAND. BELANGRIJKE STEDEN ZOALS GENT EN BRUGGE STONDEN HIERDOOR ONDER TOEZICHT VAN DE FRANSE LANDVOOGD JACQUES DE CHÂTILLON.



In mei 1302 kwamen de Klauwaards, de Brugse middenstanders (neringdoeners) en aanhangers van de graaf, in opstand tegen hun bezetter en vermoordden een groot deel van de Fransgezinde bourgeoisie, de Leliaards.

De Klauwaards werden aangevoerd door Jan Breydel en Pieter De Coninck, de respectieve kopmannen van de slagers- en de weversgilden. De opstand van de Klauwaards ging de geschiedenis in als de 'Brugse metten' en gaf rechtstreeks aanleiding tot de Guldensporenslag op 11 juli 1302 op de Groeningekouter te Kortrijk.

Jan Breydel was dus de frontman van de machtige Brugse slagersgilde in 1302. Een betere naam voor slagersproducten is nauwelijks te bedenken. Breydel stond en staat bovendien voor puurheid en trouw, voor een eerlijk product in de traditie van zijn befaamde slagersnaam.



LOLLY VAN KONIJN, BREYDELHAM, CRUNCHY ONIONS MET CRÈME VAN RODE BIET



Ingrediënten

- 300 g rillettes van konijn
- 100 g Breydelham (in blokjes gesneden)
- verse dille
- krokante uitjes of Breydelcrunch (zie pagina 20)
- enkele dillepluimpjes

VOOR DE CRÈME VAN RODE BIET

- 1 sjalot
- 2 rode bietjes (voorgekookt)
- 3 cl balsamicoazijn
- verse dille



bereidingswijze & presentatie

Meng de rillettes van konijn met de Breydelhamblokjes en wat fijngesnipperde dille. Plaats in de koeling gedurende een tweetal uur. Draai kleine balletjes van dit mengsel. Zet opnieuw in de koelkast.

Rol de balletjes door de uitjes en/of door de Breydelcrunch zodat ze een krokant jasje krijgen.

Voor de crème van rode biet: snipper de sjalot fijn en mix alle ingrediënten tot een gladde crème. Doe in een spuitzak en plaats in de koeling.

Prik de balletjes op een satéstokje (zoals een lolly), serveer ze met een toefje crème van rode biet en werk af met een dillepluimpje.



WRAPROLLS MET BREYDELHAMMOUSSE



ingrediënten

- 1 avocado
- 1 tomaat
- 2 grote tortillavellen
- 1 zakje Breydelhammousse
- 200 g jonge bladspinazie
- enkele blokjes feta
- optioneel: krokante uitjes of Breydelcrunch (zie pagina 20)

bereidingswijze & presentatie

Schil de avocado en verwijder de pit. Snijd het avocadovruchtvlees in reepjes en de tomaten in schijfjes.

Smeer vervolgens de tortilla in met de Breydelhammousse, leg de spinazieblaadjes, de reepjes avocado, de schijfjes tomaat en de blokjes feta erop. Optioneel kan ook de Breydelcrunch toegevoegd worden.

Rol de tortilla op met behulp van plasticfolie en laat opstijven in de koelkast.

Steek al enkele prikkertjes in de tortilla en snijd dan de rol in acht schijfjes.





BREYDELBRUSCHETTA



Ingrediënten

- 1 ciabatta
- olijfolie
- 8 sneetjes Breydelkoek met kaas
of mosterd en/of 8 dunne sneetjes
Breydelspek
- 2 verse tomaten, ontveld en ontpit
- 50 g zongedroogde tomaten
- 50 g Parmezaanse kaas
- rucola

bereidingswijze & presentatie

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de ciabatta in 16 gelijke schijfjes. Bak deze schijfjes krokant in olijfolie.

Beleg de stukjes brood met een sneetje Breydelkoek en/of een dun sneetje Breydelspek. Leg daarbovenop wat stukjes verse tomaat en zongedroogde tomaten.

Rasp ten slotte wat Parmezaanse kaas over de tomaten. Zet ze 1 minuut in de voorverwarmde oven.

Werk af met enkele blaadjes rucola.





ASPERGES MET BREYDELSPEK, PIJNBOOMPITTEN EN SELDERIJ



Ingrediënten

- 16 Belgische asperges AA
- 1 stengel bleekselderij
- 50 g pijnboompitten
- 4 dikke sneetjes Breydelspek
- dille

VOOR DE VINAIGRETTE

- 1 dl olijfolie
- 10 g gehakte peterselie
- 10 g dragon
- 10 g dille
- 1 dl groentebouillon
- 3 cl balsamicoazijn
- peper

bereidingswijze & presentatie

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Snijd ze vervolgens schuin in stukjes van 3 centimeter.

Snijd de selderij in zeer fijne reepjes. Rooster de pijnboompitten in een pan.

Meng voor de vinaigrette alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper.

Bak het Breydelspek krokant en snijd het in gelijke reepjes.

Schik de asperges, de selderij, de pijnboompitten en het Breydelspek op kleine bordjes. Besprenkel het geheel met de peterselievinaigrette en werk af met dille.

