

BAGEL MET PIKANTE KALFSPASTRAMI



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Chimichurri
kruidenmix 450g



Bresc Gemarineerde
peperstukjes 1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Madras 450g

INGREDIËNTEN

10



Ingrediënten bagel pastrami:

- 10 bagels
- 1000 g gesneden pastrami
- 750 g savooi coleslaw
- 250 g Bresc Chimichurri
- 250 g mayonaise
- 3 uien
- 3 kropslaharten
- 10 el Bresc Peperoncini marinati

Voor de pastrami:

- 8 kg kalfsborst
- 2,5 l water
- 250 g zout
- 75 g bruine suiker
- 8 g kleurzout
- 125 g Bresc Chimichurri
- 20 g gecrushte zwarte peper
- 13 g crusht korianderzaad
- 13 g crusht venkelzaad
- 250 g Bresc Chimichurri
- 50 g mosterd

Savooi coleslaw

- 3 savooikolen
- 50 g zout
- 125 g mayonaise
- 60 g water
- 25 g Bresc Madras
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 50 g rijstazijn

BEREIDINGSWIJZE

Breng voor de pastrami het water aan de kook en los hier de suiker in op met het zout. Voeg de droge specerijen toe en laat het afkoelen. Doe het in een vacuümzak en voeg de kalfsborst toe. Vacuümeer en laat het 3 à 4 dagen pekelen. Spoel het vlees af en dep het droog. Laat het 1 á 2 dagen koud drogen.

Smeer het vlees in met de mosterd en de chimichurri. Pak het vlees met folie in en laat het 30 minuten marineren. Bereid de smoker of barbecue voor op warm roken op 110°C. Leg het vlees erop en gaar het tot een kern van 55°C. Laat het vlees afkoelen. Smeer het eventueel nog wat in met de mosterd en kruiden en trek het vacuüm. Proef of de smaak voldoende is.

Leg het vlees koud en snijd er dunne plakjes van.

Snijd voor de coleslaw de kool op de snijmachine in zeer dunne reepjes en wrijf de koolreepjes in met het zout. Laat het een paar uur staan. Schep af en toe om. Spoel de koolreepjes af en droog het. Meng de mayonaise met de gember, madras, water en azijn. Meng met de kool. Zet het mengsel koud.

Roer de chimichurri door de mayonaise. Snijd de ui in ringen en snijd de bagels open. Besmeer de bagels met de mayonaise en beleg ze met de kropsla, plakjes vlees, uien en de coleslaw.

Top af met de peperoncini en crème. Leg de andere helft van de bagel erop.