

*Perfect bakken en braden
begint en eindigt
met Debic Bakken & Braden*



Als talenten samensmelten.

Back 2 Basics met Debic Bakken & Braden

Debic Bakken & Braden is een combinatie van geklaarde boter en plantaardige oliën met een overheerlijke botergeur, en - smaak. Dankzij deze unieke samenstelling is Debic Bakken & Braden ook bijzonder makkelijk in gebruik: u krijgt enerzijds de gewenste botersensatie en anderzijds, omdat de boter niet verbrandt, een perfect bakresultaat.

Geen veelzijdiger en completer product dan Debic Bakken & Braden. Daarom houdt elke chef het binnen handbereik. Debic Bakken & Braden is **de perfecte partner voor het hele parcours**, van begin tot eind: van het bakken, braden of grillen van vlees, vis en gevogelte, over het grillen en fruiten van groenten. Ook bij het bereiden van aardappelen blijkt Debic B&B een absolute must in elke professionele keuken. Afsluitend gaan we dieper in op de bereiding van ambachtelijke basissauzen met diverse recepturen voor afleidingen.

Kortom, in deze brochure nemen we u mee langs al de verschillende gebruiksmomenten in het kookparcours waar Debic Bakken & Braden onmisbaar is, om te komen tot het eindresultaat: 3 overheerlijke vleesgerechten. Debic Bakken & Braden op zijn best!

Wij wensen u alvast veel lees- en creatief kookplezier.

Het Debic Team



Als talenten samensmelten.



- Met geklaarde boter.
- Economischer dan pure boter of olijfolie.
- Is snel op temperatuur, voorsmelten hoeft niet meer.
- Makkelijk te gebruiken, spat of verbrandt niet.
- Kan gebruikt worden voor lange baktijden.
- Hersluitbare fles van 1 liter met schenkdoop en een handige maatstreep voor dosering.



Als talenten samensmelten.

Debic Bakken & Braden

8 Vlees

- Bakken
- Braden
- Grillen

14 Groenten

- Grillen
- Fruiten

18 Aardappelen

- Bakken
- Puree
- Espuma

24 Roux & Sauzen

- Roux
- Demi-glace
 - Jagerssaus
 - Bordelaisesaus
 - Kruidige speksaus

34 Gerechten

Gebakken ossenhaas. Courgetteblokjes. Gebakken krieltjes. Jagerssaus.

Gebraden chateaubriand. Witloof. Aardappelpuree met spek. Kruidige speksaus.

Gegrilde entrecote. Gegrilde paprika en uitjes. Aardappelpuree. Crumble van pecorino en eendenborst. Bordelaisesaus



Als talenten samensmelten.



Vlees

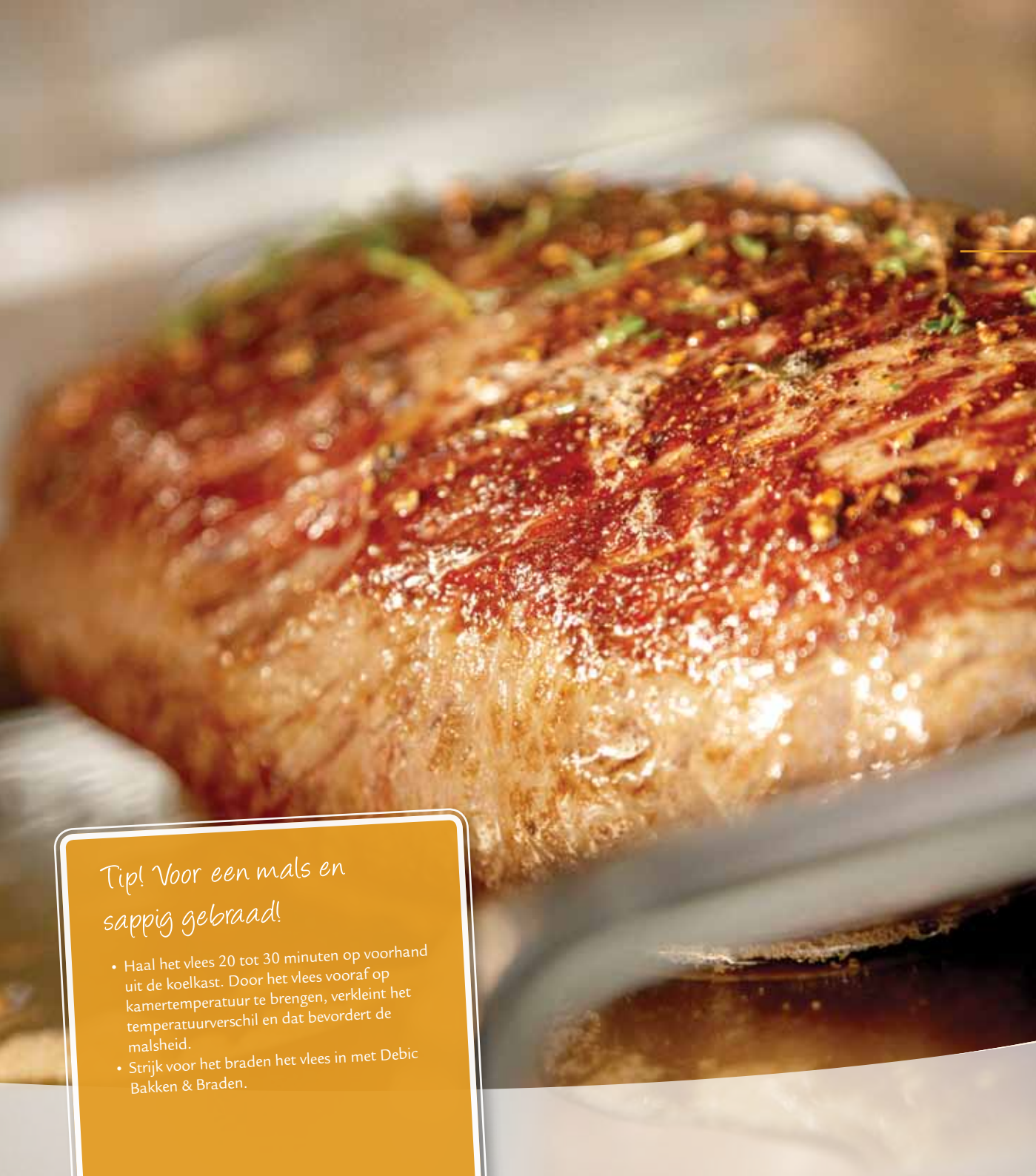
BAKKEN

Bakken is één van de snelste en meest toegepaste bereidingswijzen. In een pan op een vrij hoog vuur doet men eerst Debic Bakken & Braden. Bak het vlees rondom goudbruin in de pan. Draai vervolgens het vuur lager en laat het verder garen. Pas naar het einde toe, kruiden met peper en zout. Belangrijk is het ingrediënt regelmatig te draaien zodat het niet verbrandt. Bakken voegt altijd een smaak toe, maakt strenger en vinniger.

Tip! Voor een lekkere botersmaak

Door de grote hitte is het belangrijk het vlees na het bakken enkele minuten afgedekt te laten rusten uit de pan. Zo kunnen de naar het midden getrokken sappen zich weer in het vlees verdelen. Hierdoor komt de lekkere botersmaak van Debic Bakken & Braden voluit tot zijn recht.





Vlees

BRADEN

Braden is de meest geschikte bereidingswijze voor grote stukken vlees, vis of gevogelte. Maar goed braden, hoe doe je dat? Bak het vlees in Debic Bakken & Braden aan beide kanten goudbruin op een hoog vuur. Voeg kruiden toe en zet de pan in de oven waar het braadstuk sappig blijft terwijl het verder gaart. Belangrijk is dat tijdens het braden het stuk regelmatig wordt oversaust met de gebruikte Debic Bakken & Braden om uitdroging van de buitenkant te voorkomen. De braadtemperatuur schommelt, afhankelijk van het te bereiden stuk, van 160 tot 220°C, de duur kan variëren van 10 minuten tot 2 uur. Ook braden voegt smaak toe, zij het minder streng en vinnig dan bakken. De smaak is sappiger en vrij rond met de lekkere botersmaak van Debic Bakken & Braden.

Tip! Voor een mals en sappig gebrad!

- Haal het vlees 20 tot 30 minuten op voorhand uit de koelkast. Door het vlees vooraf op kamertemperatuur te brengen, verkleint het temperatuurverschil en dat bevordert de malsheid.
- Strijk voor het braden het vlees in met Debic Bakken & Braden.





Vlees

GRILLEN

Grillen of roosteren kan men op een rooster of in de grillpan. Grillen is de bereidingstechniek die de meeste smaak toevoegt. Door de gloeiwarmte van de rooster of de grill verbrandt het ingrediënt op plaatsen waar het de rooster of de pan raakt. Zo geeft men een krachtige smaak aan het vlees, vergelijkbaar met barbecuen.

Essentieel bij deze techniek is dat men het ingrediënt vooraf instrijkt met Debic Bakken & Braden of dat men het in de grillpan doet, anders gaat het vlees aan de pan kleven.



Tip! Voeg de kruiden nadien toe zodat ze niet door de hoge hitte verbranden.

Groenten

GRILLEN

Bij het grillen of roosteren van groenten en fruit wordt de schil iets geroosterd waardoor deze krokant wordt aan de buitenkant, met behoud van de lekkere sappige binnenkant.

Witloof gaat na het roosteren in de oven lichtjes karameliseren als men er een beetje suiker over strooit.

Tip! Gehalveerde citroenen even in de hete Debic Bakken & Braden op de grillpan, geven een schitterende frisse geur van citroen en boter. Zeer lekker bij visgerechten.



Groenten

FRUITEN

Aanfruiten is het licht of goudgeel laten kleuren van groenten en heeft tot doel de smaak van groenten te verbeteren. Je kan bijvoorbeeld gemengde groenten aanfruiten voor een groentesoep. Uien aanfruiten voor een uiensoep of prei aanfruiten voor een preisoep. Debic Bakken & Braden geeft hierdoor zijn lekkere botersmaak door aan de ingrediënten.

De handeling is goed uitgevoerd wanneer de groenten:

- de gewenste goudgele kleur hebben;
- de juiste mate van gaarheid hebben (afhankelijk van het doel waarvoor de groenten bestemd zijn).



Tip! Doe geen deksel op de pan. Afgedekt worden de groenten slap en bovendien kleuren ze dan onvoldoende.



Aardappelen

KRIELTJES BAKKEN

Op een middelmatig tot hoog vuur bakken we de aardappeltjes tot ze een goudbruin korstje krijgen. De lekkere smaak van Debic Bakken & Braden samen met het krokante korstje zorgt voor een perfect resultaat. Takjes tijm erbij voor de meer zuiderse keuken of blokjes groenten.





Aardappelen

PUREE

Niets boven een zelfgemaakte aardappelpuree met een goeie boter erbij voor de smeugheid en de lekkere botergeur en -smaak. Met Debic Bakken & Braden heeft men al deze voordelen bij gebruik ervan in aardappelpuree. Bovendien win je tijd doordat het veel sneller opgenomen wordt in de puree tijdens de bereiding terwijl de smaak en het aroma behouden blijven.

STOEMP

De puree is perfect van structuur en ideaal te combineren met gebakken of gestoofde groentjes, spek, garnalen, ... Sjalotten kunnen zeer mooi gefruit worden in Debic Bakken & Braden zonder dat de vetstof gaat verbranden.





Aardappelen

ESPUMA

Met aardappelen en Debic Bakken & Braden maakt u de meest praktische espuma. Bij een iets lagere temperatuur van de espuma blijft deze steeds vloeibaar en is er geen stolling zoals bij boter. Bovendien geeft Debic Bakken & Braden een overheerlijke smaak en aroma van verse boter.

LAUWE AARDAPPELESPUMA (1 LITER)

- 600 g aardappelen
- 200 g volle melk
- 100 g Debic Culinaire Vegetal
- 55 g Debic Bakken & Braden
- 100 g gepasteuriseerd eiwit
- peper, zout, nootmuskaat

Aardappelen koken in water en zout. Afgieten en de aardappelen mixen met 100 g kookvocht, melk, Debic Culinaire Vegetal en kruiden. Eiwit en Debic Bakken & Braden bijvoegen, eventueel op smaak brengen en door een fijne zeef gieten. Alles in een sifon gieten en in een bain-marie van 65 °C bewaren.

Roux & Sauzen

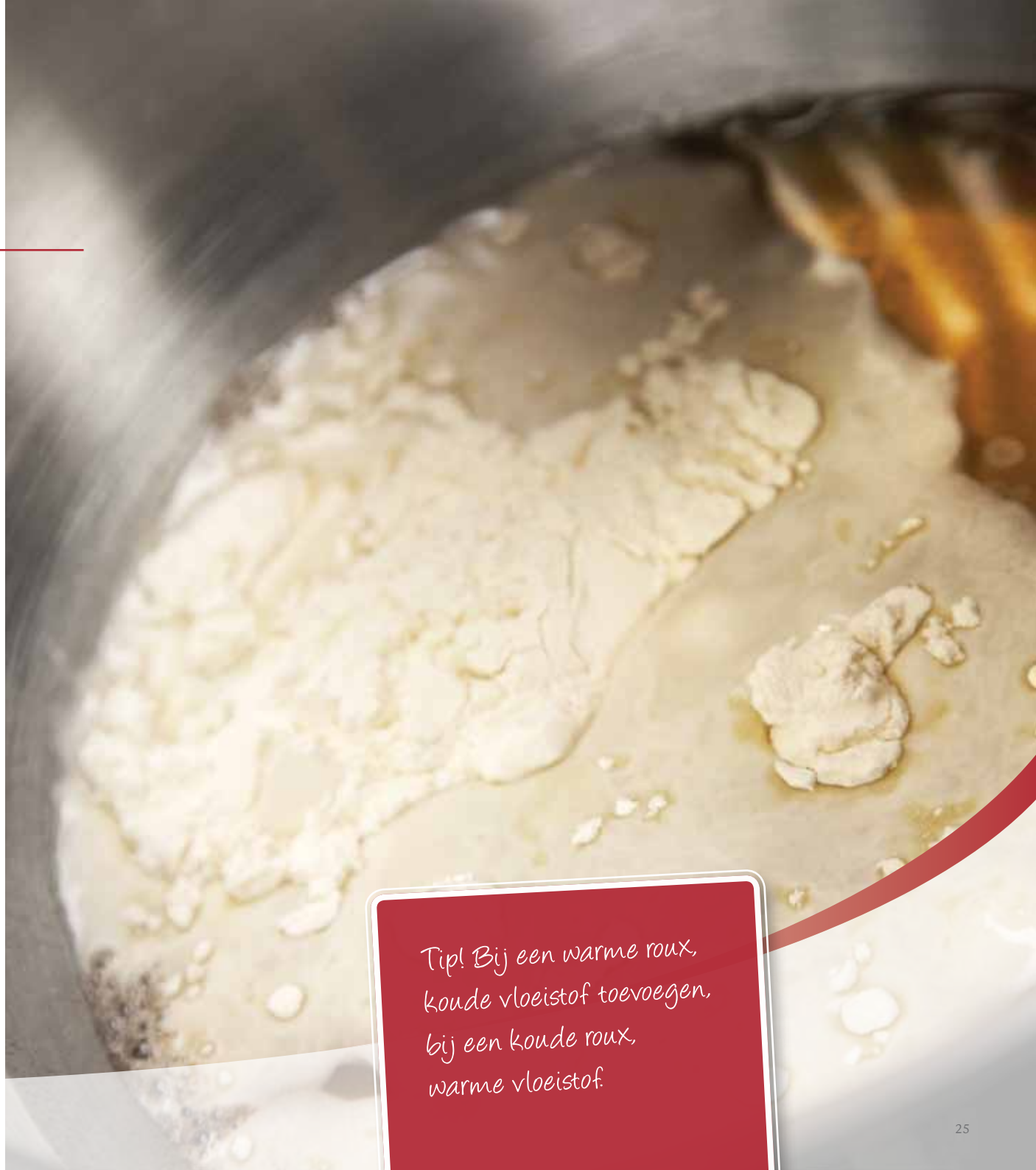
ROUX

Roux is een bindmiddel van bloem en boter dat vaak wordt toegepast in soepen, sauzen en salpicons. Er bestaan doorgaans drie soorten roux: blanke, blonde en bruine, afhankelijk van welke kleur de saus moet hebben. Het enige verschil zit hem in de bereiding, naarmate men de roux langer of minder lang laat bruinen op het vuur. Na het mengen van Debic Bakken & Braden met bloem in een pan op het vuur, roert men de roux voortdurend om de bloem-smaak te verwijderen. Zo krijgt hij meer of minder kleur.

BECHAMELSAUS (1/2 LITER)

30 g Debic Bakken & Braden
40 g bloem
500 ml melk
peper, zout, nootmuskaat

Verwarm Debic Bakken & Braden, bloem bijvoegen, van het vuur afhaken en omroeren (met houten lepel). Beetje (koude) melk bijvoegen, roeren, nog beetje melk, roeren en de rest van de melk bijvoegen (met garde!). Kruiden met peper, zout en geraspte nootmuskaat, al roerend laten indikken.



*Tip! Bij een warme roux,
koude vloeistof toevoegen,
bij een koude roux,
warme vloeistof.*

Roux & Sauzen

DEMI-GLACE (1 LITER)

- 1 kg kalfsbotten
- 1 kalfspoot
- 1 dl Debic Bakken & Braden
- 150 g grof gesnipperde uien
- 250 g grof gesneden champignons
- 350 g grof gesneden grote wortelen
- 140 g tomatenpuree
- 500 ml rode Shiraz wijn
- 3 l water
- 10 g geplette witte peperkorrels
- 4 geplette lookteentjes
- kruidentuil (2/4 peterselie, 1/4 tijm, 1/4 laurier)
- 50 g bruine roux

Verwarm de oven voor op 220°C. Bruneer de kalfsbotten circa 20 minuten in de oven in een braadblik en schep ze af en toe om. Blus de botten met de wijn en schraap alle aanbaksels los. Fruit de grof gesneden ui, wortel en champignons in de Debic Bakken & Braden. Voeg tomatenpuree en de rest van de ingrediënten, behalve de roux, toe en laat 5 uur trekken op een zacht vuur. Schep regelmatig het schuim af. Giet door een fijne puntzeef. Voeg de roux toe en laat tot de helft inkoken om te komen tot een demi-glace.

Deze demi-glace is een basis voor de meeste bruine vlees-sauzen



Roux & sauzen

JAGERSSAUS (1 LITER)

1ste afgeleide van demi-glace

- 1 dl Debic Bakken & Braden
- 250 g fijn gesneden champignons
- 2 fijn gesnipperde sjalotten
- 3 dl droge witte wijn
- 10 g tomatenpuree
- 8 dl demi-glace
- 20 g fijngehakte peterselie

Fruit de champignons en sjalot aan in de Debic Bakken & Braden zonder te kleuren. Blus met de witte wijn en kook tot de helft in. Voeg tomatenpuree en demi-glace toe en laat 10 tot 20 minuten koken tot de saus de juiste dikte bereikt heeft. Werk af met de fijngehakte peterselie en breng op smaak met peper en zout.



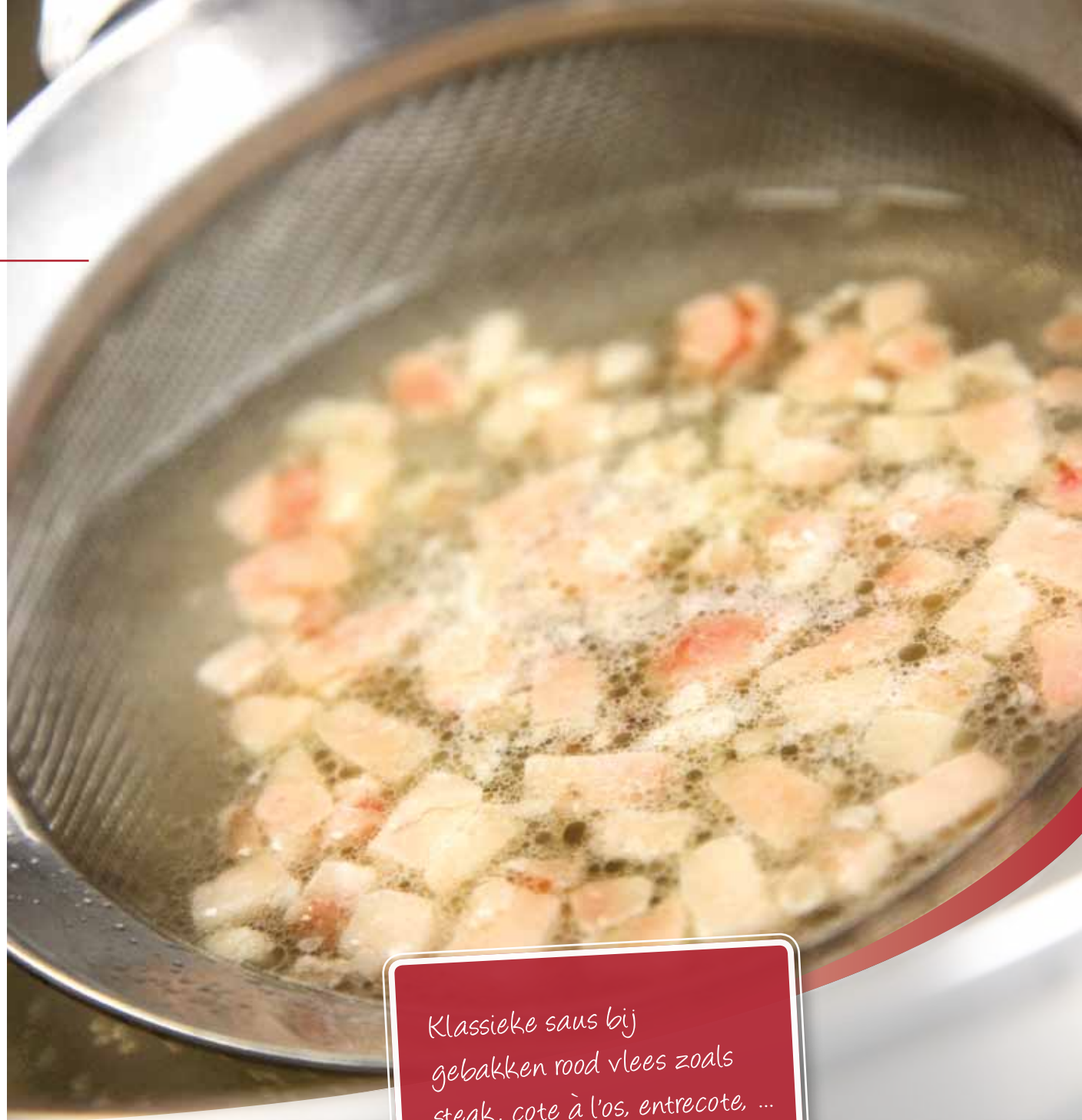
Roux & sauzen

BORDELAISESAUS

2de afgeleide van demi-glace

- 2 fijn gehakte sjalotten
- 1 tl geplette witte peperkorrels
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 4 dl rode Bordeaux wijn
- 8 dl demi-glace
- 2 mergpijpen (4 à 5 cm)
- 1 dl Debic Bakken & Braden

Breng de sjalot, peperkorrels, tijm, laurier en de wijn in een pan aan de kook en laat tot de helft inkoken. Giet de gereduceerde wijn door een fijne puntzeef en voeg toe aan de demi-glace. Laat 10 tot 20 minuten koken tot de saus de juiste dikte heeft bereikt. Haal met een puntmes het merg uit de pijpen, snijd in kleine blokjes en pocheer 2 minuten in water met zout. Giet af en doe het merg bij de saus. Monteer de saus met Debic Bakken & Braden. Breng de saus op smaak met peper en zout.



Klassieke saus bij gebakken rood vlees zoals steak, cote à l'os, entrecote, ...

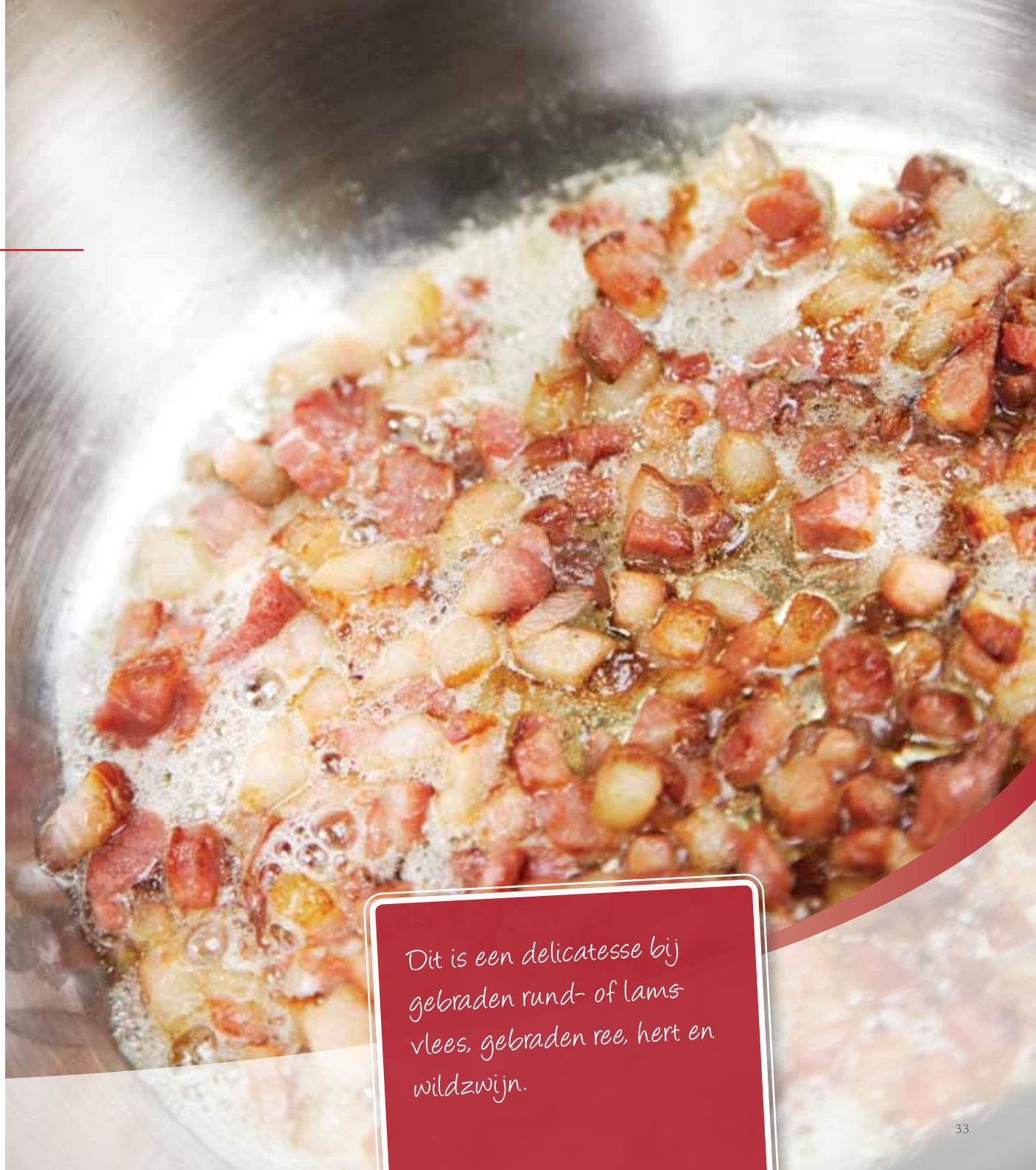
Roux & sauzen

KRUIDIGE SPEKSAUS

3de afgeleide van demi-glace

- 50 ml Debic Bakken & Braden
- 100 g rookspek in blokjes
- 20 g grof gesnipperde ui
- 2 fijngesneden kleine worteltjes
- 4 dl rode port
- 6 gekneusde zwarte peperkorrels
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 8 dl demi-glace
- 4 tomaten in brunoise
- 20 ml kruidenazijn

Bak het rookspek in Debic Bakken & Braden. Voeg de gesnipperde ui en de wortels toe en laat licht fruiten tot de ui begint te kleuren. Blus met de rode port en voeg de kruiden en specerijen toe. Laat tot de helft inkoken en voeg de tomaten en demi-glace toe. Laat 10 tot 20 minuten koken tot de saus de juiste dikte heeft bereikt en passeer door een fijne puntzeef. Breng de saus op smaak met kruidenazijn, zout en peper.



Dit is een delicatessen bij gebraden rund- of lamsvlees, gebraden ree, hert en wildzwijn.



*Gebakken ossenhaas.
Courgetteblokjes. Gebakken
Krieltjes. Jagerssaus.*

Upgrade uw gerecht!

Groene asperges met een vleugje béchamel:

De asperges perfect op lengte snijden, kort blancheren en schrikken in koud water. Dit doen we uit respect voor de smaak en de kleur.

*Gebraden chateaubriand.
Witloof. Aardappelpuree met
Spek. Kruidige speksaus*

Upgrade uw gerecht!

Een kerstomaatje bekleed met filodeeg en bruinen in een warme oven geeft nog een extra cachet aan je gerecht.





Gegrilde entrecote.

gegrilde paprika en uitjes.

*Aardappelespuma. Crumble
van pecorino en eendenborst.*

Bordelaisesaus

Upgrade uw gerecht!

Crumble:
50 g gerookte eendenborst
40 g pecorinokaas
70 g pijnboompitten
1 tl kappertjes
1 el gehakte peterselie
2 el opgelegde paprika

Snijd de eendenborst en de paprika fijn, hak de kappertjes en voeg met de peterselie bij de eendenborst en de paprika. Grill de pijnboompitten, hak ze en voeg bij het mengsel. Voeg op het laatst de kaas in fijne blokjes toe en meng voorzichtig en kort.





Als talenten samensmelten.