

BROODCOMPOSITIES CARL SIEGERT 2016

Het *Brood-1-2-3* concept is ontwikkeld door Gastronomixs voor Carl Siegert. Het is een modulaire methode om eindeloos te variëren op broodjes. De basis is altijd het broodje opgebouwd met een spread (1), een belegsoort(2) en een garnituur (3). Zo creëer je makkelijk en snel een broodje met alle succesfactoren aan boord. Contrast in structuur, smaak en temperatuur is het toverwoord.



BROODJE NL

Brood: Broodje NL

1. Spread piccalilly
2. Kruidensalade
3. Nagelhout; dun geschaafd

Als je op zoek bent naar een thematisch broodconcept dan is het *Broodje NL* van Carl Siegert de ideale basis. Hier gebruiken we een spread met picalilly die royaal belegd wordt met een kruidensalade en dun gesneden Nagelhout. Je kunt echter eenvoudig variëren door een andere spread, garnituur en beleg te gebruiken en zo kun je alle regio's of provincies als inspiratiebron gebruiken.



ZOETE TOSTI

Brood: Pan Brioche

1. Verse kaas
2. Bosbessen
3. Superfruit en notenmix

Een zoete variant op de populaire tosti. Door de combinatie van zuivel, fruit, noten en lichtzoet brood heeft het wel wat van een gebakje, zo verfijnd. Erg makkelijk te maken en je kunt er natuurlijk eindeloos op variëren door te spelen met de basis ingrediënten.



BROODSTAART HOT SANDWICH

Brood: Broods-taart

1. Spread naar keuze
2. Belegsoort naar keuze
3. Passend garnituur

De Broodstaart is een uniek desembrood dat zich perfect leent voor een bijzonder catering of lunchconcept. De chefs van Gastronomixs gingen ermee aan de slag en ontwikkelden een Hot sandwich concept, een combinatie tussen een tosti en een goed belegde pizza. Je kunt er eindeloos op variëren maar hier geven we een aantal mogelijke combinaties van brood, spread, beleg en garnituur.



BROSTEI BLADERDEEG BAKJE

Brood: Brostei naar keuze

1. Stoofvlees (kipkerry, zuurvlees, Indiase Curry etc.)
2. Pangrattato of Panko
3. Cress naar keuze

De Brostei van Carl Siegert is een variant op het klassieke bladerdeeg pasteibakje. Gemaakt van desembrooddeeg en uitermate geschikt om te vullen. Vul ze met diverse soorten stoofgerechten zoals zuurvlees, hachee, kip kerrie, visstoofpotje of een mooie Indiase curry. Bestrooi met Pangrattato, een soort Italiaans paneerlaagje, en bak af in de oven. Binnen 5 minuten zijn ze klaar om te serveren! De kleine Brostei is perfect voor catering en de grotere leent zich voor verkoop vanuit een foodtruck, lunchroom of kleine kaart.



GIGABOL

Brood: Gigabool naar keuze

1. Kalfshamburger
2. Avocadospread
3. Gekonfijte ui en tomaat

Hamburgers zijn en blijven mateloos populair en het fenomeen leent zich perfect om er op alle niveaus op te variëren. De hoofdcomponenten van een klassieke hamburger zijn altijd het broodje, de hamburger, een saus en meestal een zoetzuur of groentegarnituur. Voor de hier ontwikkelde hamburger nemen we de Gigabool van Carl Siegert als startpunt en bouwen die op met een spread van supergezonde avocado, een topkwaliteit kalfsburger en garnituur van gekonfijte ui en tomaat. Het is een onbeschrijflijk lekkere creatie die alles bevat wat een gerecht succesvol maakt. Wil je variëren? Ga dan bijvoorbeeld aan de slag met de spreads op Gastronomixs.com.



BROODJE TARTAAR

Brood: Harvest cereales

1. Gerookte makreelspread
2. Aangemaakte rundertartaar
3. Klassiek steak tartaar garnituur en cress naar keuze

Het klassieke broodje tartaar is niet meer weg te denken uit het assortiment van de Nederlandse lunchkaart. Wil je eens een spannende variant? Hier nemen we een Harvest cereales als basis, besmeren die royaal met een gerookte makreelspread en een dikke laag klassieke steak tartaar. Een waanzinnig lekkere combinatie, zowel in smaak als structuur. Variëren? Bekijk de andere spreads op Gastronomixs.com



GEVLOCHTEN KORENAAR

Brood: Korenaar wit

1. Vijgenspread
2. Eenden ham
3. Eendenlever crème

Het prachtige met de hand gevlochten Korenaarbroodje met zijn lichtzoete smaak leent zich perfect voor wat stevigere smaken. Het friszoete van de vijgenspread, het hartige van de eendenham en het rijke van de eendenlevercreme vullen elkaar perfect aan. Wil je variëren? Kijk dan bij de verschillende spreads op [Gastronomixs](http://Gastronomixs.com) voor de mogelijkheden.



OSIRIS 'BRUSHETTA STYLE'

Brood: Diversen soorten Osirisbroodjes

1. Spread naar keuze. Bv: tomatensalsa
2. Belegsoort naar keuze. Bv: Parmaham en Mozzarella
3. Passend garnituur. Bv: Basilicum

Brushetta's komen uit de Italiaanse keuken en bestaan uit plakken gegrild brood met diverse soorten beleg en doen een beetje denken aan tapas. De eindeloze mogelijkheden inspireerden ons om toe te passen op het assortiment Osirisbroodjes van Carl Siegert. Op [Gastronomixs](http://Gastronomixs.com) vind je bij *basisrecepten* een aantal vijftiental spreads waar je eenvoudig mee kunt variëren op de voorbeelden die we hier geven.



PAN TOSTI'S VAN PAIN QNIP

Brood: Pain Qnip

4. Spread naar keuze. Bv: Truffelspread
5. Belegsoort naar keuze. Bv: Carpaccio
6. Passend garnituur. Bv: rucola en pijnboompitten

Een erg smakelijke en luxe variant op de tosti. De basis is het bijzondere Pain Qnip van Carl Siegert en de sneetjes zijn gevuld met rijke spreads of cremes. Ze kunnen in een assortimentje geserveerd worden als lunchgerecht, amuse of als garnituur bij en soepje. De variatiemogelijkheden zijn ook hier weer oneindig.



BORRELBROOD PALLISADE

Brood: Pallisade rozijnen/vijgen

1. Vijgenspread
2. Rauwmelkse brie
3. Rucola garnituur

Sharing ofwel delen is in en en met name de relaxte zondagmiddagen lenen zich perfect voor een rijk aangeklede borrel of wijnproeverij. Het Pallisadebrood van Carl Siegert zit bomvol met smaak en structuur en vraagt erom rijk belegd te worden. Om de smaak van de vijgen te versterken besmeren we het brood met een zelfgemaakte vijgenspread. Daarop komt rauwmelkse Brie en een garnituur van pittige rucola, honing en granola. Een stevige fles rode wijn erbij en het genieten kan beginnen. Uiteraard kun je eindeloos variëren op dit beleg en een jaarrond varianten aanbieden.



WURFEL ZONNEPIT

Brood: Wurfel rozemarijn/zeezout

1. Paprikapesto
2. Gerookte kip
3. Gegrilde courgette

Een broodcompositie die helemaal past in deze tijd waarbij steeds meer nadruk komt te liggen op het hoger percentage groenten in gerechten. De smaak is er alleen maar beter om want er is meer contrast in de diverse componenten. Het brood blijft natuurlijk de belangrijkste basis en de Wurfel zonnepit heeft een mooie krokante korst en biedt voldoende ruimte voor andere smaken. Door de paprika's te poffen worden ze zoet en krachtig van smaak. Hiermee bereiden we een pesto die dient als spread. Belegd met gerookte kip en warme gegrilde courgette ontstaat er een culinaire sensatie met een hoge marge.



ZONNEGLOREN VLOERBROOD

Brood: Zonnegloren wit

1. Artisjokspread
2. Kalfsrosbief
3. Radijssalade

Zonnegloren is een stevig en robuust vloerbrood. Snij er een stevige plak van en je hebt de ideale basis voor een prachtige lunch. In principe kun je dit brood gebruiken met alle 14 spreads en eindeloos variëren met beleg en garnituren. Hier geven we een eenvoudig te bereiden maar ontzettend lekker voorbeeld dat door de opmaak het cachet heeft van een mooi voorgerecht.