

# BROUILLON

## persdossier



13 OKTOBER 2022

# Brouillon, de basis voor hartverwarmende en gemakkelijke maaltijdsoepen

Bouillon.

We kennen het al sinds onze kindertijd. Meestal in de vorm van een vierkantig blokje, maar als onze grootmoeder eens tijd vond op een verloren weekenddag, dan zette ze een dampende kom op het vuur en slurpten we enkele uren later van een gezonde bouillon.

In Azië kan je er niet naast kijken, daar worden bouillons de hele dag door gedronken. Het leuke hier is dat zij de bouillon echt als hoofdingrediënt gaan zien, want een product dat uren op het vuur staat om alle smaken uit die verse ingrediënten te halen, verdient die plaats.

Het aanbod Aziatische restaurants en ramen bars zijn sinds enkele jaren ook niet meer weg te denken in onze grootsteden. Om als consument zelf echter zo'n kom hete maaltijdsoep op basis van een goeie bouillon op tafel te toveren ben je er vaak aan voor de moeite. Iedereen die zich er al eens aan waagde weet dat je voor bouillon niet alleen enorm veel tijd (én energie), maar ook - zeker voor de Aziatische - veel ingrediënten nodig hebt.

Brouillon biedt kant- en klare, vloeibare én gezonde bouillons die als basis dienen voor een maaltijdsoep. Gemakkelijk voor consumenten om thuis snel een gezonde maaltijd te bereiden op 15 minuten door de bouillon op te warmen, noedels/pasta/rijst en groenten toe te voegen en af te werken met toppings zoals verse kruiden, spicy olie of lenteui. Zoals de naam verklapt, je maakt je eigen *brouillon*, wat creatief probeersel betekent in het Frans.

Klassiek bevat een bouillon die je in de winkel koopt veel suikers, zouten en bewaarmiddelen, die slecht zijn voor de gezondheid. Brouillon is echter gemaakt op basis van natuurlijke ingrediënten en bevat tot 20 keer minder zouten en suikers dan de traditionele bouillons. We kiezen er bewust voor om de bouillon te steriliseren en dus geen MSG, geen gistextracten en geen bewaarmiddelen toe te voegen. Door te steriliseren blijft de bouillon ook 2 jaar goed in je voorraadkast. Alle Brouillon bouillons zijn 100% natuurlijk, gemaakt van échte ingrediënten én goed voor je. Daarnaast worden ze door de producent Belfond op de echte artisanale wijze geproduceerd. Uren op het vuur laten koken (de Yellow Curry Coco bouillon heeft twee dagen nodig om volledig op smaak te komen!), daarna tot in de puntjes en lekker afgekruid tot een verfijnde smaak!

**BROUILLON**

# Drie smaken, driehonderd mogelijkheden

Brouillon ontwikkelde in eerste instantie 3 referenties.



## Miso Mushroom

een Japans geïnspireerde veganistische bouillon op basis van champignons, miso en gedroogd zeewier. Een ware umami bom om in no time je eigen ramensoep thuis te maken door noedels toe te voegen en ingrediënten naar keuze zoals mange tout, champignons, semi-hardgekookt eitje,... Een perfect alternatief voor de beruchte instant noodles!



## Italian Tomato

een klassieke veganistische bouillon waaraan tomaten en basilicum worden toegevoegd zodat het de perfecte basis is voor een gezonde bolognaisesoep, tomatenrisotto, Midden-Oosterse stoofpotjes met kikkererwten of linzen,...



## Yellow Curry Coco

een klassieke kippenbouillon die aangevuld wordt met een heerlijke home made currypasta en kokosmelk. Zo vormt het je basis voor Thaise currysoepen zoals Tom Kha Gai of een Indische dahl.

**BROUILLON**



## Meet Kaatje, de founder van Brouillon

Sinds lange tijd ben ik geboeid door nieuwigheden, dat uitte zich onder andere in mijn Master Innovatieonderzoek, wat gevolgd werd door mijn vijf-jarige carrière bij imec als innovatie manager voor software applicaties. Hoe graag ik deze functie ook opnam, de topics boeiden mij net iets minder. En dan was er nog die droom om ooit zelf iets uit de grond te stampen...

Door mijn passie voor koken volg ik ook steeds de laatste voedingstrends op. Toen C-19 onze planeet overhoop kwam gooien en we verplicht werden om binnen te blijven, begon voor mij een zalige tijd van experimenteren. Na 34 pogingen, werd ik eindelijk meester in het bakken van zuurdesembrood, ik draaide spring rolls bij de vleet, maakte hele driegangenmenu's,... Stel je voor!

Toen de tweede golf zich aanmeldde in herfst 2020 begon ik te experimenteren met allerhande bouillons die ik lang op het vuur liet staan, terwijl ik de zesde call van de dag afrondde. Omdat ik zo geïnspireerd werd door de pure smaak van die bouillons, begon ik met het gebruiken van die bouillons als hoofdingrediënt.

Ik was zo overtuigd van dit nieuw (en tegelijk eeuwenoud) type comfort food dat ik wilde dat andere mensen dit ook konden ontdekken. Aangezien ik vermoedde dat niet iedereen gedurende uren een borrelende pot bouillon in hun keuken wilde staan hebben, begon ik tevergeefds te onderzoeken of dit reeds bestond in de retail.

Na 1.5 jaar experimenteren en testen lanceerde ik begin 2022 Brouillon. Mijn doel is om dit full time te kunnen uitvoeren - momenteel werk ik nog steeds part time voor hogeschool UCLL als onderzoeker.

Eeuwig trots op mijzelf dat ik dit avontuur heb gegrepen met beide handen!



**BROUILLON**

"Lekker! Rijk van smaak. En een perfecte basis voor je ramen en dergelijke!" - Stephanie

"Very versatile base for your recipes.

In 10 to 15 minutes you will have a steaming plate of comfort food without putting in all the work.

Since the ingredients are so pure, we even like to serve some to our 15 month old (he really enjoys this one with some pasta, chicken and steamed carrot sticks). Highly recommend to try!" - Louise

"Lekker, heel zacht van smaak. En het ruikt al heerlijk als je de pot nog maar open doet." - Sara

"Echt een heel insane goe bouilloneke. Was echt top afgekruid voor een veggie versie" - William

"Lekkerrrr! En ook genoeg smaak als je er niet veel ingrediënten in doet!" - Klara

"Greatly recommended for everyone who loves Japanese ramen as it's super easy and tasteful as a basis. I just added some ramen and some fresh vegetables to the bouillon, which was enough to have a healthy meal (the bouillon is really well seasoned). My boyfriend also loved it!" -

Ana

**BROUILLON**





# ZOEK JE INSPIRATIE?



Op onze **website** en **Instagram** geven we veel inspiratie mee aan de consument, maar zie hier verder alvast enkele nieuwe recepten!

# Spicy sambal pork ramen

## Voor 2 personen

1 pot Miso Mushroom bouillon  
Sesamolie  
1 tl verse gember, fijngesneden  
½ ui, versnipperd  
2 teentjes knoflook, tot moes geplet  
200 g varkensgehakt  
1 tl sambal (badjak of andere)  
Zout  
150 g (brede) tarwenoedels  
1 baby-paksoi of bok choy  
1 el sojasaus  
4 el mais uit blik  
Handje sojascheuten  
Handje verse koriander  
2 el krokante uitjes

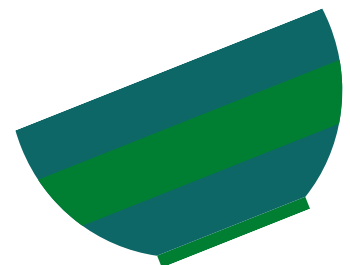


Verhit een geutje sesamolie in een pan over middelhoog vuur en stoof de gember en ui 1 min. aan. Voeg de knoflook toe en roerbak 1 min. verder alvorens het gehakt toe te voegen. Roerbak in enkele minuten het vlees krokant. Voeg de sambal toe en bak nog 1 min. verder.

Breng een kookpot met gezouten water aan de kook en kook de noedels beetgaar. Trek de bladeren van de baby-paksoi uiteen en voeg tijdens de laatste kookminuut toe aan het water. Giet het water af en spoel kort met koud water.

Verwarm de bouillon en voeg de sojasaus toe. Verdeel de bouillon, noedels en paksoi over twee kommen. Werk af met het gehakt, mais, scheutjes, koriander en krokante uitjes.

Smakelijk!



Vind op [www.brouillon.be](http://www.brouillon.be) nog veel meer inspiratie!

**BROUILLON**



# Tom kha gai (Thaise kippensoep met limoen)



## Voor 2 personen

1 pot Yellow Curry Coco bouillon

90 g rijst

200 g uitgebeende kippendij, in stukjes

Olie

1 ui, versnipperd

1 duimgroot stuk gember, geschild en geraspt

2 teentjes knoflook, tot moes geplet

½ rode paprika, in reepjes

150 g shiitake, in reepjes

1 Thais chilipepertje, ontzaad en in ringetjes gesneden

1 el vissaus

2 el limoensap

Verse koriander

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking in gezouten water gaar.

Snijd de kip in stukjes en kruid met peper en zout.

Verhit in een kookpot wat olie en stoof de ui en gember over een laag vuur aan. Voeg de knoflook toe en roerbak nog 1 min. alvorens te blussen met bouillon. Verwarm de bouillon en voeg eens de bouillon warm is de paprika, shiitake, chilipeper en kipstukjes toe. Laat 10 min. pruttelen over een laag tot middelhoog vuur.

Voeg de rijst toe aan de soep en breng verder op smaak met vissaus en limoensap. Verdeel de soep over kommen en werk af met verse koriander.

**BROUILLON**



# Geroosterde kerstomatenrisotto met pistachepesto

## Voor 2 personen

400 g kerstomaatjes  
Peper en zout  
Olijfolie  
1 kleine ui, versnipperd  
2 teentjes knoflook, tot moes geplet  
170 g risottorijst  
Peper en zout  
250 ml witte wijn  
1 pot Italian Tomato bouillon  
Klontje boter

## Voor de pesto

15 g basilicumblaadjes  
1 teentje knoflook  
30 g pecorino  
30 g pistache, geroosterd  
60 ml olijfolie  
1 el citroensap  
Peper en zout



Verhit de oven op 180°C. Leg de kerstomaten in een ovenschaal, besprenkel met zout en peper en bak in ongeveer 20 à 15 min. gaar.

Verhit wat olijfolie in een kleine kookpot en stoof de ui 2 min. aan alvorens de geplette knoflook toe te voegen. Stoof 1 min. verder en voeg de rijst toe. Draai het vuur wat hoger en roerbak 1 min.. Kruid met peper en zout. Blus met de witte wijn en laat uitkoken alvorens een pollepel bouillon toe te voegen. Roer tot de bouillon volledig opgenomen is en voeg opnieuw een pollepel toe. Herhaal dit proces tot de rijst al dente is (duurt ongeveer 20 min.).

Maak ondertussen de pesto door alle ingrediënten in een kleine keukenrobot of met een staafmixer tot een glad geheel te mixen. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Meng de pesto samen met een klontje boter door de risotto en serveer met de geroosterde tomaten.

**BROUILLON**



# GET IN TOUCH WITH BROUILLON.



WIL JE GRAAG MEER INFO OVER B(R)OUIILLON, TWIJFEL NIET EN NEEM CONTACT OP MET MIJ!

WEBSITE [WWW.BROUILLON.BE](http://WWW.BROUILLON.BE)  
EMAIL [INFO@BROUILLON.BE](mailto:INFO@BROUILLON.BE)  
PHONE 0495 70 23 31  
SOCIAL [@BROUILLON.BOUILLON](https://www.instagram.com/BROUILLON.BOUILLON)