Bacon battered onion rings



Ingrediënten

10

- 1125 g bacon (in plakken gesneden)
- 125 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 125 g Bresc Mango en habanero salsa
- 75 g Bresc Pruim en gember glaze
- 8 st uien, zoet
- peper, zout

Bereidingswijze

Maak de uien schoon en snijd in plakken van 1,5 centimeter. Zorg dat de ringen heel blijven en haal het middelste deel eruit. Smeer de ringen in met de Marinade voor varkensvlees. Wikkel de plakken bacon om de uienringen zodat deze bedekt zijn. Gebruik indien nodig een prikker. Grill de ringen gedurende 50 minuten op 120 . Lak de uienringen met Pruim en gember glaze, laat 10 minuten doorgaan en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Serveer met Mango en habanero salsa.

Gebruikte bresc producten



Bresc Mango en habanero salsa 1000g



Bresc Marinade voor varkensvlees 1000g



Bresc Pruim en gember glaze 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000