Gestoofde gevulde uien



Ingrediënten

10

- 250 g ontbijtspek
- 250 g Bresc Paddenstoelenmix
- 125 g panko
- 75 g Parmezaanse kaas
- 50 g boter
- 50 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 10 st uien
- 3 dl witte wijn
- peper en zout

Bereidingswijze

Snijd het kapje van de gepelde uien. Hol de uien uit en zorg ervoor dat er een rand van 1 tot 2 centimeter overblijft. Blancheer de uien, laat ze schrikken en uitlekken. Snipper het binnenste van de uien fijn en fruit dit in de boter zonder te kleuren. Voeg de ontbijtspek toe en fruit deze mee. Voeg de paddenstoelenmix en gerookte knoflookpuree toe en warm deze mee. Voeg de kaas en panko van het vuur toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de vulling in de uien en zet de kapjes erop. Plaats de uien in een vuurvaste schaal. Voeg witte wijn toe en laat 15 minuten op de BBQ garen.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gerookte knoflookpuree 325g



Bresc Paddenstoelenmix 450g

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