Gevulde barbecue jalapeño pepers



Ingrediënten

10

- 20 st jalapeño pepers
- 20 pl ontbijtspek
- 250 g roomkaas
- 50 g Bresc Parrillada aio e lemone
- Enkele druppels honing

Bereidingswijze

Halveer de pepers in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Vermeng de roomkaas met de parrillada aio e lemone. Vul de pepers met de roomkaas en wikkel deze in de plakken ontbijtspek. Bedruppel de pepers met een klein beetje honing en bak deze ongeveer 15 minuten op 180 °C op de (keramische) barbecue of in de oven. Bedruppel nogmaals met een beetje honing. Laat voor het serveren iets afkoelen.

Gebruikte bresc producten



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

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