

HARTIGE MUFFINS BLOEMKOOI EN KAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Chimichurri
kruidenmix 450g



Bresc Zoutzure
cherrytomaten knoflook
peterselie 1100g

INGREDIËNTEN

20
st.



- 500 g Baked Greenz bloemkool / kaas
- 100 g roomkaas
- 50 g Bresc Chimichurri
- 20 st caisses
- 20 st pastrami, in plakjes gesneden
- 20 st Bresc Zoutzure cherrytomaten knoflook peterselie
- Cress

BEREIDINGSWIJZE

Breng het beslag van bloemkool en kaas op smaak met chimichurri. Voorzie de muffinvormen van een caisse en vul voor 2/3 met de massa. Bak gedurende 15 á 20 minuten in de oven af op 160 °C. Laat de muffins laten afkoelen, voorzie ze van een kleine rozet roomkaas. Doe hierop een roosje van de plak pastrami, garneer met de zoutzure tomaat en werk af met cress.