Hartige muffins rode biet

Gebruikte bresc producten

Alioli 1000g

Ras el hanout kruidenmix 450g

Ingrediënten

20 st.

- 500 g Baked Greenz rode biet
- 50 g Bresc Ras el hanout
- 50 g Bresc Alioli
- 20 st gerookte kipfilet, plakjes
- 20 st caisses
- Cress

Bereidingswijze

Breng het beslag van rode biet op smaak met Ras el hanout. 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 ⍰. Laat de muffins afkoelen, voorzie ze van een dopje alioli, garneer met de gerookte kipfilet en werk af met cress.

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