Hartige paddenstoelpoffertjes



Ingrediënten

10

- 1000 ml lauwwarme melk
- 5 st eieren
- 625 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g blauwe bessen
- 250 g Roquefort
- 125 g Bresc Mushroom-mix
- 125 g walnoten
- 13 g Bresc Black garlic puree

Bereidingswijze

Mix het bakmeel met de melk, zwarte knoflookpuree, eieren en de mushroom-mix tot een glad beslag. Bak de poffertjes goudbruin en prik 6 poffertjes aan een prikker. Serveer de prikker op een disposable en garneer met de blauwe bessen, gebrokkelde roquefort en gehakte walnoten.

Gebruikte bresc producten



Bresc Paddenstoelenmix 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

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