

HUEVOS A LA RANCHO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Salsa pico de gallo
1000g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st bagnat (bol)
- 10 st eieren
- 650 g gemengde bonen
- 250 g Bresc Pico de gallo
- 250 g kaas, geraspt
- 50 g bieslook
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic

BEREIDINGSWIJZE

Halveer de bagnatbollen, houdt de bovenkanten apart. Hol de bollen uit. Maak de gemengde bonen aan met pico de gallo en de knoflook. Vul de bollen met het bonenmengsel. Breek boven iedere bol een ei en laat het hierin lopen, bestrooi hierover de geraspte kaas. Bak dit in de oven gedurende 6 minuten op 200 °C. Garneer met fijngesneden bieslook.