

## MOZZARELLA-SPINAZIE POFFERTJES MET HARTIGE YOGHURT



### INGREDIËNTEN

- 250 g Turkse yoghurt
- 100 g spinazie
- 80 g blauwe bessen
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g Bresc Chutney tomaten
- 50 g room
- 15 g ghee
- 16 pl ontbijtspek
- 12 st eetbare bloemen
- 4 st eieren
- 2 st bollen mozzarella

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g



Tomaten chutney 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Meng de mozzarella, eieren, room en spinazie en draai glad in een blender. Doe een klein beetje ghee in de poffertjespan en bak de poffertjes goud bruin. Meng de Turkse yoghurt met de mushroom mix en laat één uur rusten in de koelkast. Leg negen poffertjes op een bord en schik vier plakken uitgebakken ontbijtspek tussen de poffertjes. Serveer met de hartige yoghurt. Garneer met de chutney tomaten, blauwe bessen en eetbare bloemen.