

HARTIGE MUFFINS POMPOEN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Tikka masala 450g

INGREDIËNTEN

20
st.



- 500 g Baked Greenz pompoen
- 200 g pulled chicken
- 100 g roomkaas
- 50 g BreSC Tikka Masala
- 20 st caisses
- Cress

BEREIDINGSWIJZE

Voorzie de muffinvormen van een caisse en voor 2/3 vullen met de massa. Bak gedurende 15 á 20 minuten in de oven af op 160 °C. Laat de muffins afkoelen. Vermeng de pulled chicken met Tikka masala. Garneer de muffins met een kleine rozet roomkaas. Garneer met pulled chicken en werk af met cress.