

BACON BATTERED ONION RINGS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Mango en habanero salsa
1000g



Marinade voor
varkensvlees 1000g



Pruim en gember glaze
450g

INGREDIËNTEN

10 

- 1125 g bacon (in plakken gesneden)
- 125 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 125 g Bresc Mango en habanero salsa
- 75 g Bresc Pruim en gember glaze
- 8 st uien, zoet
- peper, zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak de uien schoon en snijd in plakken van 1,5 centimeter. Zorg dat de ringen heel blijven en haal het middelste deel eruit. Smeer de ringen in met de Marinade voor varkensvlees. Wikkel de plakken bacon om de uienringen zodat deze bedekt zijn. Gebruik indien nodig een prikker. Grill de ringen gedurende 50 minuten op 120 °C. Lak de uienringen met Pruim en gember glaze, laat 10 minuten doorgaan en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Serveer met Mango en habanero salsa.