

GEVULDE BARBECUE JALAPEÑO PEPERS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 8 st jalapeño pepers
- 8 pl ontbijtspek
- 100 g roomkaas
- 20 g Bresc Parrillada aio e lemane
- Enkele druppels honing

BEREIDINGSWIJZE

Halveer de pepers in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Vermeng de roomkaas met de parrillada aio e lemane. Vul de pepers met de roomkaas en wikkel deze in de plakken ontbijtspek. Bedruppel de pepers met een klein beetje honing en bak deze ongeveer 15 minuten op 180 °C op de (keramische) barbecue of in de oven. Bedruppel nogmaals met een beetje honing. Laat voor het serveren iets afkoelen.