Hartige muffins boerenkool



Ingrediënten

20 st.

- 500 g Baked Greenz boerenkool
- 100 g spekblokjes
- 50 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 50 g Bresc Alioli
- 20 st caisses
- 20 st rookworst, plakjes
- Cress

Bereidingswijze

Droog plakjes rookworst in de oven op 100 ? gedurende 60 minuten. Bak de spekblokjes uit, laat uitlekken en vermeng het boerenkool beslag met de knoflook. Voorzie de muffinvormen van een caisse en vul voor 2/3 met de massa. Bak af gedurende 15 á 20 minuten in de oven op 160 ?. Laat de muffins afkoelen. Garneer met een dopje alioli, steek hierin de chip van rookworst en werk af met cress.

Gebruikte bresc producten



Alioli 1000g



Gerookte knoflookpuree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000