

HARTIGE PADDENSTOELPOFFERTJES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Paddenstoelenmix
450g



Bresc Zwarte
knoflookpuree 325g

INGREDIËNTEN

10



- 1000 ml lauwwarme melk
- 5 st eieren
- 625 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g blauwe bessen
- 250 g Roquefort
- 125 g Bresc Mushroom-mix
- 125 g walnoten
- 13 g Bresc Black garlic puree

BEREIDINGSWIJZE

Mix het bakmeel met de melk, zwarte knoflookpuree, eieren en de mushroom-mix tot een glad beslag. Bak de poffertjes goudbruin en prik 6 poffertjes aan een prikker. Serveer de prikker op een disposable en garneer met de blauwe bessen, gebrokkelde roquefort en gehakte walnoten.