Huevos a la Rancho



Ingrediënten

4

- 4 st bagnat (bol)
- 4 st eieren
- 300 g gemengde bonen
- 100 g Bresc Pico de gallo
- 100 g kaas, geraspt
- 20 g bieslook
- 20 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic

Bereidingswijze

Halveer de bagnatbollen, houdt de bovenkanten apart. Hol de bollen uit. Maak de gemengde bonen aan met pico de gallo en de knoflook. Vul de bollen met het bonenmengsel. Breek boven iedere bol een ei en laat het hierin lopen, bestrooi hierover de geraspte kaas. Bak dit in de oven gedurende 6 minuten op 200 . Garneer met fijngesneden bieslook.

Gebruikte bresc producten



Salsa pico de gallo 1000g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

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