

HARTIGE PADDENSTOELPOFFERTJES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Paddenstoelenmix 450g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

4 

- 400 ml lauwwarme melk
- 2 st eieren
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g blauwe bessen
- 100 g Roquefort
- 50 g Bresc Mushroom-mix
- 50 g walnoten
- 5 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.