

AMERICAN BREAKFAST TACO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 25 st eieren
- 20 pl bacon
- 20 pl kaas
- 190 g bloem
- 190 g melk
- 150 g olie
- 150 g suiker
- 125 g bakpoeder
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 25 g vanille extract
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 25 g maple siroop
- 25 g bosui, fijngesneden
- 13 g zout
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng voor het beslag de bloem, bakpoeder, suiker, zout en het vanille extract met elkaar. Voeg de melk, vijf eieren en rode peperpuree toe en vermeng kort met elkaar. Vet de bakplaat licht in met boter of olie. Giet een half kopje van het beslag op de bakplaat en kook tot de bovenkant ruim begint te koken. Draai om en kook nog eens 1 á 2 minuten. Herhaal dit 7 keer voor twee taco's per persoon. Vouw ze voorzichtig dubbel en leg ze op een bakplaat. Laat de taco's in de oven zodat ze warm blijven. Bak de bacon zonder te veel te kleuren. Verhit olie en bak hierin 20 eieren, breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de pannenkoeken licht met maple siroop en vul met kaas en bacon, leg hierop de eieren. Garneer met fijngesneden bosui en peperoni marinati, serveer direct.