Big Aussie Breakfast

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

4 hash browns, röstirondjes

4 worsten

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De hash browns en de worsten op de met bakpapier beklede bakplaat leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

2 tomaten

12 paddenstoelen

½ bosje basilicum

2 el olijfolie

zout

peper

4 plakken spek

De tomaten en de paddenstoelen wassen en in stukken snijden. De basilicum fijn hakken. De tomaten- en de paddenstoelstukken met basilicum en olie marineren en met zout en peper kruiden.

De gemarineerde tomaten en de paddenstoelen op een met bakpapier beklede roestvrijstalen plaat leggen en de plakken spek ernaast leggen.

200 g baked beans

4 eieren

100 g fetakaas

4 sneeën pide

olijfolie

Elk 50 g baked beans in de ovenschaaltjes doen en elk één ei hierover verdelen. De feta verkruimelen en over de eieren verdelen.

De pidesneeën met olijfolie besprenkelen en met de ovenschaaltjes op het rooster leggen.

De roestvrijstalen plaat op niveau 1 en het rooster op niveau 2 in de hete gaarruimte schuiven. Verder bakken.

Add ingredients

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

Alle ingrediënten voor het ontbijt uit de oven nemen en op 4 borden aanrichten.

Accessoires

Bakplaat

Roestvrijstalen plaat

Rooster

4 ovenschaaltjes

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019