



FRÜHSTÜCKSBURRITO MIT SPECK UND PAPRIKA



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la coloration
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

135 g QimiQ Sauce Base

10 Tortilla(s)

900 g Œuf(s)

240 g , coupé en dés

240 g Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], coupé en dés

120 g Piment Poblano,

120 g Poivron rouge,

80 g Oignon(s) rouge(s) , grillé

Ail, finement hachées

Sel et poivre, selon le besoin

PRÉPARATION

1. Tortillas aufwärmen. Eier mit QimiQ Sahne-Basis gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse einrühren und unter Rühren stocken lassen.
3. Paprika, Zwiebeln, Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, Chorizo und Knoblauch dazugeben.
4. Tortillas füllen und einwickeln. Mit Salsa Sauce und Sour Cream servieren.