

Frokost burrito (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Base: Lag en omelett ved å mikse egg med litt vann og TABASCO®. Stek blandingen som en pannekake og rull den sammen. Dryss over tacokrydder. Stek bacon og pensle det med en blanding av honning og TABASCO®.

Homestyle salsa og guacamole: Bland alle ingrediensene til salsaen. Guacamolen legges opp separat eller fylles i sprøytepose.

På ordre à la carte: Stek omelett på flatgrill, varm opp bacon, og spre ost, guacamole og salsa over hele flaten av en tortillalefse. Rull bacon inn i omeletten og plasser det i midten. Rull sammen uten å lukke sidene. Legg på grillen med "sømmen ned" i ca. 1 minutt, slik at den lukkes og blir sprø. Vend og gjør det samme på den andre siden. Legg på tallerken og server med tilbehør.

På ordre til buffet: Som ovenfor, men kan forberedes og avkjøles, deretter legges på kjøll. Varmes i ovn ved servering. Stek alle komponenter separat i ovn, gjerne i større batcher.



Produkter

Tortilla Wrap Hvete 25cm *(Gluten,Hvete gluten)	10 stk
Egg	20 stk
Vann	150 ml
Bacon 2 skiver	600 g
Honning	50 ml
TABASCO® Sauce 355 ml	10 ml
Cheddar cheese pose *(Melk)	300 g
Topping	
Salsa Chunky Mild	300 ml
Cherrytomat Semidried	50 g
Ternede ferske tomater	150 g
Koriander fersk	10 g
Vårløk fersk	50 g
Spisskummin malt *(kan inneholde spor av Gluten,Hvete gluten,Spelt gluten,Khorasanhvete gluten,Rug gluten,Bygg gluten,Havre gluten,Peanøtter,Soya,Melk,Nøtter,Mandler,Hasselnøtter,Selleri,Sennep,Sesamfrø,Svoveldioksid eller sulfitter)	10 g



HAUGEN-GRUPPEN

Guacamole mild pose 500g	500 g
--------------------------	-------

Taco kryddermiks (se egen oppskrift)	30 g
--------------------------------------	------

**Allergener*