

Oppskrift

Comfort Cravings - Spicy Chili breakfast burrito med omelett



1

Koreansk chilisaus

Bland BBQ-saus, honning, soyasaus, fiskesaus, sitronsaft og chilicrisp i en bolle. Smak til med sort pepper. Rør godt slik at sausen blir jevn.

2

Bacon

Stek bacon sprøtt i en varm panne. Legg baconet på kjøkkenpapir slik at overflødig fett renner av.

3

Stekte grønnsaker

Varm olje i en stekepanne på middels høy varme. Stek paprika og løk i 4–5 minutter til de blir myke og lett karamelliserte. Tilsett jalapeño mot slutten av steketiden. Krydre med salt og pepper.

4

Omelett

Smelt smør i en panne på middels varme. Hell i omelettmixen og rør forsiktig til du får en myk omelett.

5

Montering

Varm tortillalefsene raskt i en tørr stekepanne. Fordel omelett, sprøstekt bacon, stekte grønnsaker og revet cheddar. Brett inn sidene av lefsen og rull den stramt sammen til en burrito. Brett burritoen og legg den med skjøten ned i en varm panne i 30–60 sekunder. Server burritoene varme med chilisaus ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Tørrsaltet Stjernebacon 1,8kg Pk



Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Spicy Chilisaus

BBQ-saus 150 g

Honning 60 g

Spicy Chilisaus

Bacon

Stekte grønnsaker

Omelett

Til montering

Soyasaus 40 g

Fiskesaus 15 g

Sitronsaft 20 g

Chilicrisp 15 g

Sort pepper 3 g

Bacon

Gilde Bacon tørrsaltet, skivet 600 g

Stekte grønnsaker

Paprika, strimlet 500 g

Gul løk, skivet 400 g

Jalapeño, i skiver 80 g

Olje til steking 30 g

Salt 10 g

Sort pepper 5 g

Omelett

Prior Omelettmix 1 kg

Smør til steking 50 g

Til montering

Cheddar, revet

400 g

Store tortillalefser

10 stk