



Nachos végétariens au fromage Henri Willig



Ingrédients

- 1 sachet de chips tortilla
- 1 Henri Willig Fromage Daslook
- 1 oignon rouge
- 2 oignon nouveau
- 1 Piment Jalapeño
- 1 poivron rouge (pointu)
- 1 petite boîte de maïs (égoutté)
- 1 petite boîte de haricots rouges (rincés et égouttés)
- 1 avocat (prêt à consommer)
- 0.5 Chaux
- Sel et poivre
- Henri Willig Sélection du chef Trempetto de tomates grillées
- 125 gramme de crème fraîche

La préparation

Cet en-cas végétarien est délicieux à tout moment !

Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.

Veillez à couper en tranches l'oignon rouge, l'oignon nouveau, le poivron et le jalapeño. Pensez à des demi-cercles et des bandes.

Râper une généreuse portion de fromage. Nous avons utilisé ici notre fromage Henri's Hero Daslook, mais le fromage au chili, le gouda jeune ou le fromage aux herbes et à l'ail sont également délicieux.

Dans un plat à four, placez les tortillas et parsemez-les d'oignons rouges, d'oignons nouveaux, de poivrons, de maïs, de haricots rouges et de piments jalapeño. Répartissez ensuite le fromage sur le plat de cuisson.

Placer le plat au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu pendant environ 10 minutes fondu.

Écraser la chair de l'avocat à l'aide d'une fourchette. Ajouter un peu de jus de citron vert et assaisonner de sel et de poivre.

Remplir plusieurs bols avec le dip de tomates grillées, le dip d'avocat et la crème fraîche. Servez-les avec la casserole et les nachos. Et servez-les avec la casserole et les nachos ;

Tremper et déguster !