



Nachos épicés avec jalapeños



Ingrédients

- 350 gramme de fromage Henri Willig Chili
- 1 pot de mélange mexicain Kesbeke
- 300 grammes de Nachos / chips tortilla, 300 grammes ont été utilisés ici.
- 200 gramme de crème fraîche
- 1 pot de salsa (vous pouvez également la préparer vous-même)
- 2 portion de guacamole maison

La préparation

Les nachos sont simples, savoureux et peuvent être consommés en tant qu'en-cas, mais aussi en tant que repas consommer comme un en-cas mais aussi comme un repas !

Étalez les frites dans un plat allant au four ou sur une plaque de cuisson. Râper une bonne quantité de fromage sur les frites (200-400 g, c'est facile !). Pour faire des nachos épicés, nous avons choisi le fromage au piment. ;

Faites cuire le tout pendant 6 à 8 minutes au four à 200 degrés. ;

Retirer du four et saupoudrer le mélange mexicain Kesbeke égoutté. C'est frais ET épicé grâce à l'acide et aux jalapeños. ;

Servir avec la crème fraîche, la salsa et le guacamole. ;

 ;

Comment préparer soi-même le guacamole ? ;

Ingrédients : ;

2 avocats (prêts à consommer)

1 petit oignon haché

1 finement haché petite tomate

Sel et poivre à volonté

coriandre finement hachée, quelques brins selon le goût

environ 20 ml de jus de citron vert

Et éventuellement un piment jalapeño si vous voulez plus de piquant. ;

Couper les avocats en deux et les épépiner, prélever à la cuillère la chair de l'avocat de la peau et la mettre dans un bol. Écraser la chair d'avocat à l'aide d'une fourchette. Vous pouvez laisser des morceaux pour lui donner un peu plus de "mordant".



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Assaisonnez l'avocat avec du sel et du jus de citron vert. Cela permet également de s'assurer que l'avocat ne devienne pas brun.

Ajouter la tomate, l'oignon et la coriandre coupés en morceaux et la coriandre et mélangez-les au guacamole. Enfin, ajoutez également le jalapeño, mais goûtez avant d'ajouter le jalapeño entier jalapeño, mais goûtez avant d'ajouter le jalapeño entier entre les deux pour s'assurer que ce n'est pas trop épicé.

Savourez !
