



Начос с сырным соусом и тартаром из разноцветных перцев



Ингредиенты

- Растительное масло 20 г
- Болгарский перец 1 шт
- Красный болгарский перец 1 шт
- Халапеньо маринованный 10 г
- Соль 1 г
- Лук красный (мелкий кубик) 5 г
- Соевый соус 5 г
- Табаско 1 г
- Микс трав п/ф 5 г
- Петрушка п/ф 1 шт
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 60 г

Приготовление

Смазать перцы растительным маслом, посолить.

Запечь в конвектомате до готовности.

Затем дать остыть и почистить перцы.

Нарезать перцы небольшим кубиком.

Смешать: перцы, лук красный, халапеньо, соевый соус, табаско.

Прогреть чипсы в конвектомате.

И подавать с тартаром из перцев, сырным соусом Чеддер Hochland Professional и зеленью.

Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер
1 кг