



Nachos au fromage Gouda



Ingrédients

- 1 sachet de chips tortilla
- 300 gramme de Gouda jeune Henri Willig (également délicieux avec du vieux fromage de brebis, de chèvre ou de vache)
- 2 bocaux Henri Willig dip de tomates grillées
- 12 brins de thym / romarin
- 12 morceaux de pepperoni vert
- 12 morceaux de piments rouges
- 3 piments madam jaunes/rouges

Mode de préparation des nachos au fromage

Préparez un plat savoureux avec nos Nachos Henri Willig ! Cette recette simple mais délicieuse offre un mélange parfait de chips tortilla croustillantes et de fromage Gouda fondu, enrichi de la saveur unique de notre trempette aux tomates rôties. Que vous organisiez une soirée cinéma ou que vous invitiez des amis, ces nachos sortis du four seront à coup sûr un succès.

La préparation

- 1: Râper grossièrement le fromage.
- 2: Agiter les chips de tortilla dans un grand bol.
- 3: Répartir généreusement le dip de tomates grillées et le fromage râpé sur les chips de tortilla.
- 4: Couper les piments Madame Jeanette en deux et les répartir sur les tortillas avec tous les autres piments pour un résultat coloré.

Créez vos propres nachos

Plongez dans la cuisine et créez vos propres nachos délicieux avec notre fromage Henri Willig. Ajoutez de la couleur et du piquant avec une variété de piments et savourez les riches saveurs qui s'associent dans ce plat simple et savoureux. Parfait pour toutes les occasions !