



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 Trempepette de tomates grillées
- 125 gramme de crème fraîche

Préparation de nachos végétariens au fromage

Si vous avez envie d'un délicieux en-cas végétarien, ne cherchez pas plus loin ! Cette casserole de nachos est la réponse à votre estomac qui gargouille. Avec un mélange coloré de tortillas, d'oignons rouges, d'oignons nouveaux, de poivrons, de maïs, de haricots rouges, de piments jalapeño et d'une généreuse portion de fromage Hero Daslook d'Henri, nous élevons la saveur à un niveau supérieur. Préchauffez le four, répartissez les ingrédients dans un plat de cuisson et laissez le fromage fondre à la perfection. Servez avec de délicieux dips tels que tomates rôties, avocat et crème fraîche. Trempez et savourez !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.
- 2: Veillez à émincer l'oignon rouge, la ciboule, le poivron et les jalapeños. Pensez à des demi-rondelles et à des lanières.
- 3: Râpez une bonne portion de fromage. Nous avons utilisé ici notre fromage Henri's Hero Daslook, mais le fromage au piment, le gouda jeune ou le fromage aux herbes et à l'ail, par exemple, sont également délicieux.
- 4: Dans un plat à four, placer les chips de tortilla et parsemer l'oignon rouge, l'oignon nouveau, le poivron, le maïs, les haricots rouges et les piments jalapeño. Répartissez ensuite le fromage sur le plat de cuisson.
- 5: Mettre le plat au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu, soit environ 10 minutes.
- 6: Écraser la chair de l'avocat à l'aide d'une fourchette.
- 7: Ajouter un peu de jus de citron vert et assaisonner de sel et de poivre.
- 8: Remplir plusieurs bols avec la sauce tomate rôtie, la sauce avocat et la crème fraîche. Servez-les avec le plat de nachos.

Prêt à préparer des nachos végétariens au fromage ?

Ce plat de nachos végétariens est un régal pour les papilles. Rapide et simple à préparer, elle est parfaite à tout moment. Savourez les chips croustillantes, le fromage fondant et les trempettes savoureuses. A savourer !