



EMPANADILLA PLATTER

Next level nachos. Pimp je nachos door deze te serveren met onze Empanadillas Kip Piri Piri, Carne en Roti Masala. Hier verras je je gasten helemaal mee. Maak het af met wat verse veldsla, puntpaprika, rode uiringen en tomatensalsa.

INGREDIËNTEN:

- 3 Empanadillas Kip Piri Piri
- 3 Empanadillas Carne
- 3 Empanadillas Roti Masala
- Tomatensalsa
- Veldsla
- Puntpaprika
- Guacamole
- Nachos
- Padrón of jalapeño in ringen
- Komkommerblokjes
- Mais
- Rode uiringen

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Empanadillas 3-4 minuten op 175 graden.
2. Snij de puntpaprika in ringen en meng met de veldsla en komkommer.
3. Leg de nachos op het bord en dresseer hier de sla overheen.
4. Leg de Empanadillas op de sla en bestrooi met de rode uiringen en peperringen.
5. Serveer er tomatensalsa en guacamole bij.

