

Salade de poulet épicée



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2kg Ardo Insalata Eldorado

10 épis de maïs Ardo

1dl d'huile végétale

50g mélange d'épices du Pérou

5 poitrines de poulet grillées

100g de jalapeños

Sriracha

Nacho's

Préparation

1. Laissez l'insalata Eldorado décongeler au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Assaisonnez les côtes de maïs avec l'huile et le mélange d'épices péruvien. Faites cuire au four pendant 8-10 minutes à 200°C.
3. Remplissez les bols avec l'Insalata et déposez dessus les tranches de poitrine de poulet.
4. Ajoutez les côtes de maïs et terminez avec de la sriracha, des nachos et des jalapenos.



We preserve nature's gifts