



Croustilles au kimchi

NEW

INGRÉDIENTS

- 142 grammes de croustilles gaufrées Lamb Weston Private Reserve™ (H3031)
- 57 grammes de kimchi
- 28 grammes de fromage cheddar râpé
- 28 grammes de fromage monterey râpé
- 15 grammes d'oignon rouge coupé en dés
- 15 ml de sriracha
- 5 grammes de graines de sésame

CONSIGNES

1. Préparez les croustilles de pommes de terre et placez-les dans une assiette.
2. Ajoutez le kimchi sauté, la sauce sriracha et les fromages sur les croustilles. Faites cuire le tout sous le gril pendant 30 secondes.
3. Garnissez avec les oignons coupés en dés et les graines de sésame pour terminer.

Rendement

3 à 4 portions