

Bol de chili aux shiitakes



Ingédients

- ✓ LA945.1 Shiitakes effilochés – 100 g
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 30 g
- ✓ LA477.1 Assaisonnement pour fajitas et para carne – 1 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 20 g
- ✓ LA116.1 Jalapeños – 2 pièces
- ✓ Chili aux haricots noirs – 150 g
- ✓ Maïs – 20 g
- ✓ Oignon blanc – 5 g
- ✓ Poivron – 10 g
- ✓ Conditionnement au choix



Méthode de préparation



1

Mettez les haricots noirs cuits dans le bol.



2

Déposez les shiitakes effilochés par-dessus et parsemez d'herbes.

Voir au verso la préparation des shiitakes effilochés.



3

Ajoutez le maïs, le poivron, l'oignon et le mélange MexMix.



4

Garnir de Chunky Salsa avec des jalapeños.



Bol de chili aux shiitakes



Préparation des shiitakes :

- Faites chauffer au micro-ondes la quantité désirée de nuggets de shiitake (congelés ou décongelés).
- Effilocheur pour obtenir une texture effilochée ou râper brièvement au robot culinaire.

Prix d'achat indicatif des produits

alimentaires : 3,11 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Conseils de sensibilisation du consommateur :

- Placez le plateau en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

Temps de chauffe :

(Cela dépend du matériel, mais voici une indication générale)

- 4 à 5 minutes au micro-ondes à 1000 watts

Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Sur le site web PS in Foodservice

Durée de conservation / À consommer de préférence avant le :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours

