

# Nachos Shiitake



## Ingrediënten

- ✓ LA255 Nacho Chips Driehoek – 55 gram
- ✓ LA477.1 Fajita & Para Carne Seasoning – 1 gram
- ✓ LA945.1 Pulled Shiitake – 55 gram
- ✓ LA1000.1 MexMix Gouda-Cheddar Cheese – 50 gram
- ✓ LA753 Guacamole Cups – 1 stuk
- ✓ LA133 Chunky Salsa Medium – 55 gram
- ✓ Aluminium bak en 3 cupjes met deksel



## Bereidingswijze



1

Doe nacho's in de aluminium schaal.



2

Vul 1 cupje met kaasmix + kruiden.



3

Vul 1 cupje met Pulled Shiitake en vul 1 cupje met Chunky Salsa.

Kijk op de ommezijde voor de bereiding van de Pulled Shiitake



4

Zet de cupjes bij de nacho's.

ONZE  
VERKOOPPUNTEN



# Nachos Shiitake



## Bereiding shiitake:

- Verwarm de gewenste hoeveelheid shiitake nuggets (bevroren of ontdooid) in de magnetron.
- Trek uit elkaar tot een pulled structuur of shred kort in de keukenmachine.

## Indicatieve inkoopprijs food-costs: € 2,83

(gebaseerd op webshoprijzen LA Streetfood zomer 2026)

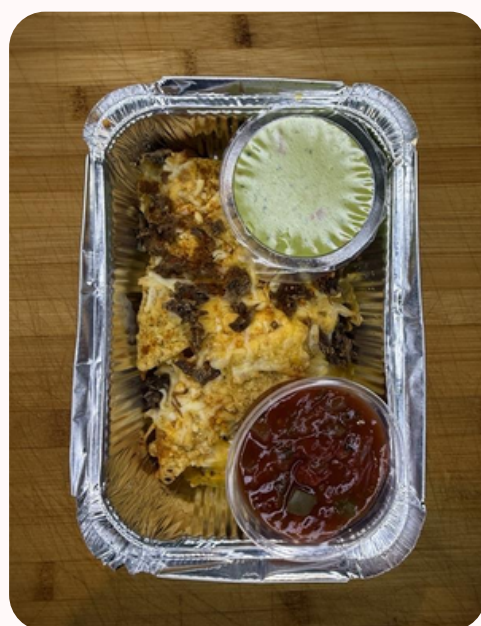
## Opwarmadvies consument:

- Strooi de kaas en Pulled Shiitake over de nachos
- Haal de salsa en guacamole cup uit de verpakking
- Plaats de aluminium bak in de oven of airfryer totdat de kerntemperatuur 75 graden is.

## Verhittingsduur:

(hangt af van de apparatuur, maar een gemiddelde richtlijn)

- Heteluchtoven oven 3,5 minuten voorverwarmd op 190 graden
- Airfryer 3 minuten op 190 graden



## Ingrediëntendeclaratie:

voor de meest recente ingrediënten, voedingswaardes en allergenen per ingrediënt kijkt u op:

- De website: [www.LA-Streetfood.com](http://www.LA-Streetfood.com)
- Het etiket op de verpakking
- Op de website van PS in Foodservice

## Houdbaarheid / THT na bereiding:

Gekoeld 2 dagen