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, vul 1 cupje met Chunky Salsa. En pak 1 Guacamole cup.

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 webshopprijzen 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
- Het etiket op de verpakking
- Op de website van PS in Foodservice

Houdbaarheid / THT na bereiding:
Gekoeld 2 dagen