

Pinsa Pulled Shiitake



Ingrediënten

- ✓ LA945 Pulled Shiitake – 50 gram
- ✓ LA1000.1 MexMix Gouda-Cheddar Cheese – 10 gram
- ✓ LA196.1 Tomato Relish – 50 gram
- ✓ LA473.1 All Meat Seasoning – 1 gram
- ✓ Pinsa
- ✓ Peterselie
- ✓ Verpakking naar keuze



Bereidingswijze



1

Doe de Tomato Relish op de bodem.



2

Leg de Pulled Shiitake op de pinsa en strooi de seasoning erover.



3

Voeg de MexMix toe.



4

Top af met een blaadje peterselie.



Kijk op de ommezijde voor de bereiding van de Pulled Shiitake



Pinsa Pulled 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: € 1,53

(gebaseerd op webshopprijzen LA Streetfood zomer 2026)

Opwarmadvies consument:

- Verwarmen op karton met shrink folie of op een andere wijze
- 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)

- Belangrijk om deze uit de aluminium bak te halen en deze los in de oven te leggen voor 6 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