

Shiitake Chili Bowl



Ingrediënten

- ✓ LA945.1 Pulled Shiitake – 100 gram
- ✓ LA133 Chunky Salsa – 30 gram
- ✓ LA477.1 Fajita en Para Carne Seasoning – 1 gram
- ✓ LA1000.1 MexMix Gouda-Cheddar Cheese – 20 gram
- ✓ LA116.1 Jalapeños - 2 stuks
- ✓ Chili van zwarte bonen – 150 gram
- ✓ Maïs - 20 gram
- ✓ Witte ui – 5 gram
- ✓ Paprika – 10 gram
- ✓ Verpakking naar keuze



Bereidingswijze



1

Doe de gekookte zwarte bonen in de bak.



2

Doe de Pulled Shiitake erbovenop en strooi de kruiden eroverheen.

Kijk op de ommezijde voor de bereiding van de Pulled Shiitake



3

Voeg maïs, paprika, ui en MexMix toe.



4

Top af met Chunky Salsa en jalapeños.



Shiitake Chili Bowl



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: € 3,11

(gebaseerd op webshop Prijzen LA Streetfood zomer 2026)

Opwarmen Consument:

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

- 4-5 minuten in de magnetron op 1000 watt

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

