

Chile Relleno (1 personer)

Forberedelse

1. Gratiner fylt jalapeno med reven ost
2. Varm BBQ-sausen
3. Miks mango, løk, hvitløk, vårløk, koriander, eplecidereddik og olivenolje til mangosalsa
4. Kjør krutongene i foodprosessor, miks gjerne inn litt ekstra urter.
5. Anrett med krutong-crumble på tallerken, gratinert, fylt jalapenos, BBQ-saus og mangosalsa



Produkter

Fylt Jalapenos i tomatsaus	60 g	60 g = 1 stk. Nyhet uke 38 2016
Ost, reven	0,01	
	kg	
Mango, terninger	0,04	
	kg	
Kullgrillet Paprika Rød&Gul	0,01	
	kg	
Løk, ternet	0,005	
	kg	
Vårløk, hakket	0,005	
	kg	
Hvitløk, hakket	1 g	
Koriander, hakket	1 g	
Eplecidereddik	0,002 l	
0,002 l		
Krutonger Persille&Hvitløk *(Gluten,Bygg gluten,Hvete gluten)	2 g	
0,02 l		
10 ml		

*Allergener