



Chocolate Nachos med TABASCO® Habanero sjokolade dip († 1)

Forberedelse

- 1: Del opp tortillaen i fine trekanter, miks inn sukker med kanel.
- 2: Smelt sjokoladen med smør i vannbad og tilsett TABASCO® Habanero og fløte. La det bli en jevn masse.
- 3: Friter tortillaen i High Performance Frityrolje og rist dem med sukker- og kanel blandingen umiddelbart etter at de kommer ut av frityren. Tortillachipsen kan også stekes i ovnen på 190 grader i ca 4 minutter. Viktig at de ikke ligger oppå hverandre i ovnen
- 4: Legg opp chipsen på tallerkenen og hell varm sjokolade over eller servere i skål ved siden av. Pynt med bær og blader.



Habanero Pepper Sauce *	1ml
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
30g	
High Performance Frityrolje *	0,1l
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
70% sjokolade	50g
Fløte	20ml
Smør	15g
Bringebær, jordbær og blåbær	50g
Urter for dekorasjon	

*Allergener

