Elvea, L'Italie chez vous

Plat de nachos

Ingrédients pour Personnes

200 g de	chips tortilla nature
100 g de	fromage parmesan
1	poivron rouge
1	oignon rouge
2 branches de	oignons de printemps
100 g de	maïs en conserve
1 boîte de	ELVEA Cubetti légumes frais

Préparation

Mettez les nachos dans un plat allant ou four. Râpez un peu de fromage sur le dessus et placez le plat pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés.

Coupez le poivron et l'oignon rouge en petits cubes. Hachez finement l'oignon de printemps. Sortez les nachos du four et mettez un peu d'oignon rouge, tous les légumes hachés et le maïs dessus. Remettez les nachos dans le four pendant cinq minutes supplémentaires.

Mélangez le reste de l'oignon rouge avec les cubetti aux légumes frais. Assaisonner avec du sel et du poivre. Mettez la sauce dans un plat à trempette.

Servez les nachos avec la sauce.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'