



VERNIEUWENDE HARTIGE HAPJES

MET VERFIJNDE SMAKEN



Borrelsnacks met vernieuwende smaken



EMPANADA PLATTER

Next level nachos. Pimp je nachos door deze te serveren met onze Mini Empanadas Chicken Piri Piri, Beef en Masala. Hier verras je je gasten helemaal mee. Maak het af met wat verse veldsla, puntpaprika, rode uiringen en tomatensalsa.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Mini Empanadas Chicken Piri Piri
- 3 Party Bites Mini Empanadas Beef
- 3 Party Bites Mini Empanadas Masala
- Tomatensalsa
- Veldsla
- Puntpaprika
- Guacamole
- Nachos
- Padrón of jalapeño in ringen
- Komkommerblokjes
- Mais
- Rode uiringen



BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Mini Empanadas 3-4 minuten op 175 graden.
2. Snij de puntpaprika in ringen en meng met de veldsla en komkommer.
3. Leg de nachos op het bord en dresseer hier de sla overheen.
4. Leg de Mini Empanadas op de sla en bestrooi met de rode uiringen en peperringen.
5. Serveer er tomatensalsa en guacamole bij.



Party Bites
The Tapas Factory BV, Veilingweg 42, 3034 KB Rotterdam
Mail info@partybite.nl Web partybite.nl



Party Bites worden geproduceerd door
The Tapas Factory BV, onderdeel van Royal Smilde

Geef jouw menukaart een twist!