

Hot dog effiloché boeuf

Pain long garni de viande de boeuf assaisonnée aux épices mex et effilochée, accompagnée d'oignons et poivrons grillés, de dés de mangue, d'une sauce Ranch. Servi avec des chips.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation au froid positif le bœuf mex et les cubes de mangue.

Mise en oeuvre

Ouvrir le pain sur la moitié côté longueur et le chauffer environ 15 secondes au micro-ondes.
Faire revenir le bœuf mex sur la plancha ou le faire cuire au bain marie.
Ajouter les poivrons et oignons, la mangue et ajouter un trait de sauce Ranch.
Servir aussitôt avec les chips Pipers.

Suggestion

Vous pouvez placer le boeuf mex au bain marie.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H ❄️	7335	60 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
CUBES DE MANGUE ❄️	7749	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g