

Assiette tapas falafel & guacamole

F01657

Falafels nature et betterave montées sur pic à brochette servies avec du guacamole et des crudités.



Mise en place




La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole.
Laver et couper en tranches le concombre.
Laver et couper en quatre les radis et les tomates.

Mise en oeuvre

Dans une huile à maximum 180° frire les falafels environ 2 minutes.
Dresser aussitôt avec le guacamole, les concombres, les tomates, les radis et quartiers de citron vert.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MINI FALAFEL NATURE	 7913	6 pces
MINI FALAFEL BETTERAVE	 7914	6 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	 7942	50 g
Tomates fraîches		100 g
Concombre		200 g
Radis		5 pces
Citron vert		0.2 pces