



Collations

Frites chargées avec des frites zig zag

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de chorizo (en rondelles)

600 grammes de frites (Zig Zag)

20 grammes de parmesan

1 citron vert (en quartiers)

1/2 oignon (finement ciselé)

1 tomate (en cubes)

1 poignée de petites feuilles de persil plat (pour décorer)

poivre

Méthode de préparation

Cuisez les frites bien dorées à 200°C dans l'Airfryer.

Versez les frites dans un plat de service profond et répartissez dessus les cubes de tomates, l'oignon et le chorizo.

Répartissez le parmesan sur les frites chargées puis poivrez. Parachevez le tout avec les feuilles de persil plat et les quartiers de citron vert.

Ustensiles de cuisine

Airfryer

