

POMMES FRITES SPEZIAL AUF MEXIKANISCHE ART



ZUTATEN

4 

- 600 g Pommes
- 300 g gemischte Bohnen
- 120 g Bresc Pico de gallo
- 120 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 8 g gehakte glatte Petersilie
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Cajun
- 12 Nacho Chips

ZUBEREITUNG

Aus den gemischten Bohnen, Pico de Gallo, Peperoni marinati und der gehackten Petersilie einen Salat zubereiten. Die Mayonnaise mit Cajun würzen. Die Pommes frites braten. Die Salatmischung darauf anrichten. Mit der Cajun-Mayonnaise und den Nacho-Chips garnieren.