

salsa du verger

Tupperware®

Pour 16 personnes

Portion : 2 c. à soupe

Temps : 5 minutes

3 petites pommes Granny Smith, évidées, en quartiers
½ poivron rouge, épépiné, en quartiers
¼ d'oignon rouge, en quartiers
1 piment jalapeno, épépiné
½ c. à soupe d'Assaisonnement Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
3 limes, pressées avec le Presse citron/lime
1 c. à soupe de miel
sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro muni de la lame. Tourner la manivelle jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché. Assaisonner de sel et poivre au goût.

salsa du verger

Tupperware®

Pour 16 personnes

Portion : 2 c. à soupe

Temps : 5 minutes

3 petites pommes Granny Smith, évidées, en quartiers
½ poivron rouge, épépiné, en quartiers
¼ d'oignon rouge, en quartiers
1 piment jalapeno, épépiné
½ c. à soupe d'Assaisonnement Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
3 limes, pressées avec le Presse citron/lime
1 c. à soupe de miel
sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro muni de la lame. Tourner la manivelle jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché. Assaisonner de sel et poivre au goût.

salsa du verger

Tupperware®

Pour 16 personnes

Portion : 2 c. à soupe

Temps : 5 minutes

3 petites pommes Granny Smith, évidées, en quartiers
½ poivron rouge, épépiné, en quartiers
¼ d'oignon rouge, en quartiers
1 piment jalapeno, épépiné
½ c. à soupe d'Assaisonnement Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
3 limes, pressées avec le Presse citron/lime
1 c. à soupe de miel
sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro muni de la lame. Tourner la manivelle jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché. Assaisonner de sel et poivre au goût.

salsa du verger

Tupperware®

Pour 16 personnes

Portion : 2 c. à soupe

Temps : 5 minutes

3 petites pommes Granny Smith, évidées, en quartiers
½ poivron rouge, épépiné, en quartiers
¼ d'oignon rouge, en quartiers
1 piment jalapeno, épépiné
½ c. à soupe d'Assaisonnement Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
3 limes, pressées avec le Presse citron/lime
1 c. à soupe de miel
sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro muni de la lame. Tourner la manivelle jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché. Assaisonner de sel et poivre au goût.