



# CHUNKY CHILLI GUACAMOLE



**TEMPS DE PRÉPARATION:** 20 Minutes

**DURÉE TOTALE:** 1 Hour 20 Minutes

**PORTIONS:** 6

Réchauffez-vous avec ce guacamole pimenté, parfait si vous aimez les entrées épicées.



2 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et écrasés



1 grosse tomate, épépinée et coupée en petits dés



1/2 petit oignon rouge, haché finement



1 gousse d'ail, écrasée



2 piments rouges, épépinés et hachés finement, prévoir un supplément pour la garniture



2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée



2 cuillères à soupe de jus de citron



1/4 cuillère à café de sel



1 cuillère à soupe de sauce Sriracha



1/2 cuillère à café de piments séchés écrasés



Un sachet de Tortilla Nachips™ Original Old El Paso 185g

**1** Mélangez tous les ingrédients dans un bol sauf la sauce Sriracha. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts.

Les piments Chilli varient en intensité, mais en principe, les piments les plus piquants sont les plus petits, choisissez donc en conséquence. Pour une saveur corsée, optez pour 1 à 2 petits piments bêtet écossais - en tête du classement des piments les plus forts.

**2** Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Arrosez de sauce Sriracha, garnissez avec les piments tranchés restants et servir avec les Nachips™.

Selon vos goûts, remplacez le filet de sauce Sriracha par une sauce piquante au piment ou une sauce aigre douce.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Déposez des cuillerées de ce guacamole super relevé sur des tranches de concombre de 1 cm d'épaisseur ou dans des Tortilla Bowls Old El Paso™ et servez en apéritif. A accompagner de rafraîchissements !

**Vous cuisinez végétarien?** Lisez toujours les étiquettes pour vous assurer que chaque ingrédient de la recette est végétarien. Les produits et les sources d'ingrédients peuvent changer.