

DIY Queso and Spiced Chips with Jalapeños

10 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, zester, medium pot, parchment paper, whisk

Ingredients

	2 Person
Tortilla Chips	85 g
Jalapeño 🌶️	1
Roma Tomato	80 g
Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Mexican Seasoning	1 tbsp
Lime	1
Cornstarch	1 tbsp
Cream Cheese	43 g
Cilantro	7 g
Milk*	½ cup
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Zest, then juice **half the lime**. Cut **remaining lime** into wedges.
- Core, then finely chop **jalapeño**, removing seeds for less heat. (**TIP:** We suggest using gloves when prepping jalapeños!)
- Cut **tomato** into ¼-inch pieces.
- Roughly chop **cilantro**.
- Add **cheddar cheese** and **cornstarch** to a medium bowl, then toss coat. Set aside.



Start queso

- Meanwhile, heat a medium pot over medium-high heat. When hot, add **½ tbsp oil**, then **jalapeños**. Cook, stirring often, until tender, 1-2 min.
- Add **milk** and **remaining Mexican Seasoning**. Cook, whisking often, until **milk** comes to a simmer, 1-2 min.
- Once simmering, add **cream cheese** and **cornstarch-coated cheddar**. Cook, whisking continuously, until **cheese** melts and **mixture** thickens. Season with **salt** and **pepper**.



Bake chips

- Add **tortilla chips**, **lime zest**, **½ tbsp oil** and **¼ tsp Mexican Seasoning** to a parchment-lined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss gently to coat.
- Bake **tortilla chips** in the **middle** of the oven until warmed through, 4-5 min.



Finish queso

- Remove the pot from heat. Add **½ tbsp lime juice**, **half the cilantro** and **half the tomatoes**. Stir to combine.
- Transfer **queso** to a serving bowl. Top with **remaining tomatoes** and **remaining cilantro**.
- Serve **spiced tortilla chips** and **lime wedges** alongside.

Croustilles assaisonnées et trempette au fromage maison

avec jalapenos

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur,
casserole moyenne, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Croustilles de maïs	85 g
Jalapeno 🌶️	1
Tomate Roma	80 g
Cheddar, râpé	1 tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe
Lime	1
Fécule de maïs	1 c. à soupe
Fromage à la crème	43 g
Coriandre	7 g
Lait*	½ tasse
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur
le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule
aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de
la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix
et du blé.



1 Préparer

- Zester, puis presser la moitié de la **lime**. Couper le reste de la **lime** en quartiers.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Ajouter le **cheddar** et la **fécule de maïs** dans un bol moyen, puis remuer pour enrober. Réserver.



3 Commencer la trempette au fromage

- Entre-temps, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **jalapenos**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant souvent.
- Ajouter le **lait** et le **reste de l'assaisonnement mexicain**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **lait** commence à mijoter, en fouettant souvent.
- Ajouter le **fromage à la crème** et le **cheddar enrobé de fécule de maïs**. Faire cuire jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le **mélange** épaississe, en fouettant sans arrêt. **Saler et poivrer**.



2 Faire cuire les croustilles

- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **croustilles de maïs** de **½ c. à soupe d'huile**, parsemer du **zeste de lime**, puis saupoudrer de **¼ c. à thé d'assaisonnement mexicain**. **Saler et poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober.
- Faire cuire les **croustilles de maïs** au **centre** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.



4 Terminer la trempette au fromage

- Retirer la casserole du feu. Ajouter **½ c. à soupe de jus de lime**, la **moitié** de la **coriandre** et la **moitié** des **tomates**. Bien mélanger.
- Transférer la **trempette** dans un bol de service. Garnir du **reste des tomates** et du **reste de la coriandre**.
- Servir les **croustilles de maïs assaisonnées** et les **quartiers de lime** en accompagnements.