



# Jalapeño Popper Dip

Serves 4 | with Crispy Panko Topping

25 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Aluminum foil, baking sheet, measuring spoons, 2 medium bowls, oven-proof baking dish

## Ingredients

	4 Person
Panko Breadcrumbs	½ cup
Jalapeño 🌶️	2
Garlic, cloves	1
Tortilla Chips	170 g
Smoked Paprika-Garlic Blend	6 g
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Cream Cheese	3
Sour Cream	3
Butter*	
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

- Peel **garlic**.
- Add **jalapeños** and **garlic** to a piece of foil. Drizzle with **2 tsp oil**, then season with **salt** and **pepper**. Massage to coat. Close foil over **veggies**, then roast in the top of the oven for 20 min.
- Meanwhile, in a medium bowl, melt **1 tbsp butter** in the microwave. Add **panko**, then season with **¼ tsp Smoked Paprika-Garlic Blend**. Season with **salt** and **pepper**. Stir to combine.



## Bake dip and warm chips

- On an unlined baking sheet, scatter **tortilla chips**. Bake in the **top** of the oven for 1-2 minutes until warm.
- Transfer **dip** to an oven-proof baking dish or skillet.
- Sprinkle **panko mixture** over top.
- Bake in the **middle** of the oven for 6-8 min until **panko** is golden. (**TIP**: Keep an eye on panko so it doesn't burn!)



## Assemble dip

- To another medium bowl, add **cream cheese**, **sour cream** and **¼ tsp Smoked Paprika-Garlic Blend**. Season with **salt** and **pepper**, then stir until smooth and combined.
- When **veggies** are done roasting, carefully open the foil, then finely chop **jalapeños**, removing seeds for less heat.
- Mash **garlic** with the back of a fork to form a paste.
- To the bowl with **cream cheese**, add **cheddar cheese**, **jalapeños**, then stir to combine.



## Finish and serve

- Remove **jalapeño popper dip** from the oven.
- Serve immediately with **tortilla chips** or your favourite **veggies** for dipping.



# Trempette façon jalapenos farcis

## avec garniture de chapelure panko croustillante

25 Minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Papier d'aluminium, plaque à cuisson, cuillères à mesurer, 2 bols moyens, plat de cuisson allant au four

### Ingrédients

	4 personnes
Chapelure panko	½ tasse
Jalapeno 🌶️	2
Gousses d'ail	1
Croustilles de maïs	170 g
Mélange paprika fumé et ail	6 g
Cheddar, râpé	½ tasse
Fromage à la crème	3
Crème sure	3
Beurre*	
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

- Peler l'**ail**.
- Placer les **jalapenos** et l'**ail** sur une feuille de papier d'aluminium. Arroser avec **2 c. à thé d'huile**, puis **saler et poivrer**. Masser pour enrober. Refermer le papier d'aluminium sur les **légumes**, puis les rôtir dans le **haut** du four pendant 20 min.
- Entre-temps, dans un bol moyen, faire fondre **1 c. à soupe de beurre** au micro-ondes. Ajouter le **panko**, puis assaisonner de **¼ c. à thé du mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



### 3 Cuire la trempette et réchauffer les croustilles

- Disposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson non recouverte. Cuire dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
- Transférer la **trempette** dans un plat ou une poêle allant au four.
- Parsemer du **mélange de chapelure** et cuire au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée. (**CONSEIL** : La surveiller pour ne pas la brûler!)



### 2 Assembler la trempette

- Dans un autre bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure** et **¼ c. à thé du mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Lorsque les **légumes** seront rôtis, ouvrir soigneusement le papier d'aluminium, puis hacher finement les **jalapenos**, en retirant les graines pour un goût plus doux.
- Écraser l'**ail** avec le dos d'une fourchette pour former une pâte.
- Au bol contenant le **fromage à la crème**, ajouter le **cheddar**, les **jalapenos** et l'**ail**, puis bien mélanger.



### 4 Terminer et servir

- Retirer la **trempette façon jalapenos farcis** du four.
- Servir immédiatement avec les **croustilles de maïs** ou vos légumes préférés.