

DIY Pico De Gallo

with Lime-Spiced Chips

10 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

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

Ingredients

	2 Person
Roma Tomato	160 g
Tortilla Chips	170 g
Lime	1
Garlic, cloves	1
Cilantro	7 g
Shallot	50 g
Jalapeño 🌶️	1
Mexican Seasoning	½ tbsp
Sugar*	¼ tsp
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.



1 Toast tortilla chips

Zest, then juice **lime**. Add **tortillas chips**, **half the Mexican Seasoning** and **half the lime zest** to a parchment-lined baking sheet. Season with **salt**, then gently toss to coat. Toast in the **middle** of the oven until **tortilla chips** are warmed through, 5-6 min.



2 Prep

While **tortilla chips** toast, cut **tomatoes** into ¼-inch pieces. Peel, then mince or grate **garlic**. Peel, then finely chop **shallot**. Roughly chop **cilantro**. Core, then finely chop **jalapeño**, removing seeds for less heat. (**TIP**: We suggest using gloves when prepping jalapeños!)



3 Make pico de gallo

Add **tomatoes**, **shallots**, **jalapeños**, **garlic**, **cilantro**, **½ tbsp oil**, **¼ tsp sugar** and **remaining lime zest** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.



4 Finish and serve

Serve **pico de gallo** with **lime-spiced chips** on the side.

Pico de gallo maison

avec croustilles assaisonnées à la lime

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin

Ingrédients

	2 personnes
Tomate Roma	160 g
Croustilles de maïs	170 g
Lime	1
Gousses d'ail	1
Coriandre	7 g
Échalote	50 g
Jalapeno 🌶️	1
Assaisonnement mexicain	½ c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé
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.



Faire griller les croustilles de maïs

Zester, puis presser la **lime**. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, saupoudrer les **croustilles** de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et parsemer de la **moitié** du **zeste de lime**. **Salier**, puis remuer délicatement pour enrober. Faire griller au **centre** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les **croustilles de maïs** soient chaudes.



Préparer le pico de gallo

Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **échalotes**, le **jalapeno**, l'**ail**, la **coriandre**, **½ c. à soupe** d'**huile**, **¼ c. à thé** de **sucre** et le **reste** du **zeste de lime**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.



Préparer

Pendant que les **croustilles de maïs** grillent, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Terminer et servir

Servir le **pico de gallo** avec les **croustilles de maïs assaisonnées à la lime** en accompagnement.