

Retro Tex-Mex Nacho Salad

with Chipotle Dressing

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, strainer, large bowl, whisk

Ingredients

	2 Person
Black Beans	398 ml
Tortilla Chips	85 g
Chipotle Sauce 🌶️	2 tbsp
Spring Mix	56 g
Roma Tomato	80 g
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Cilantro	7 g
White Wine Vinegar	1 tbsp
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 Prep

Drain, then rinse **black beans**. Cut **tomato** into ¼-inch pieces. Roughly chop **cilantro**.



2 Make dressing

Add **vinegar**, **chipotle sauce** and **1 tbsp oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



3 Toss salad

Add **spring mix**, **tomatoes**, **beans**, **half the cilantro** and **half the cheese** to the bowl with **dressing**. Crumble **tortilla chips** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.



4 Finish and serve

Divide **salad** between bowls. Sprinkle **remaining cheese** and **remaining cilantro** over top.

Salade tex-mex rétro style nachos

avec vinaigre au chipotle

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, grand bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Haricots noirs	398 ml
Croustilles de maïs	85 g
Sauce au chipotle 	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g
Tomate Roma	80 g
Cheddar, râpé	½ tasse
Coriandre	7 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
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

Égoutter, puis rincer les **haricots noirs**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (½ po). Hacher grossièrement la **coriandre**.



2 Faire la vinaigrette

Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **sauce au chipotle** et **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet.



3 Assembler la salade

Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates**, les **haricots**, la **moitié** de la **coriandre** et la **moitié** du **fromage** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Émietter les **croustilles de maïs** sur le tout. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



4 Terminer et servir

Répartir la **salade** dans les bols. Parsemer du **reste** du **fromage** et du **reste** de la **coriandre**.