

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Env. 370 g de KADI Paprika Wedges

3 CS d'huile d'olive

60 - 80 g de parmesan

1/2 citron zeste râpé

Poivre noir

1/4 bouquet de persil

PRÉPARATION - ENV. 40 MINUTES

Préchauffer le four à 220 °C (convection naturelle).

Recouvrir une plaque de papier sulfurisé et y répartir les KADI Paprika Wedges. Répartir l'huile d'olive, le parmesan, le poivre et le zeste de citron râpé sur les Wedges et bien mélanger.

Faire cuire au four 18 à 20 minutes, sortir et parsemer de persil haché.

