

Αλμυρό εκμέκ κανταΐφι με chutney τομάτας και κρέμα τυριών

Υλικά

- 300g κανταΐφι
- 200g φέτα
- **100g Mise en Place Σάλτσα Τυριών (Κωδ. 55735)**
- **50g Chutney Τομάτας (Κωδ. 55404)**
- **5g Καρύκευμα Rub Mexico (Κωδ. 51010)**
- 15g βούτυρο

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κανταΐφι, λιώνουμε το βούτυρο μαζί με το Καρύκευμα Rub Mexico και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.
2. Σε τσέρκι στρώνουμε το κανταΐφι και ψήνουμε για 15 λεπτά στους 180°C.
3. Σε μπολ σπάμε τη φέτα και την ανακατεύουμε με τη Σάλτσα Τυριών. Αφού κρυώσει το κανταΐφι, γεμίζουμε το τσέρκι με την κρέμα τυριών και βάζουμε στο ψυγείο.
4. Τέλος, αφαιρούμε το τσέρκι και προσθέτουμε το Chutney Τομάτας.