



Brochette de noix de poulet avec carpaccio d'ananas



30 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 noix de poulet
- 1 oignon rouge
- 1 poivron vert
- 100 g de sauce BBQ
- 1 ananas
- 100 g de sucre
- 1 dl d'eau
- Quelques brins de thym citron

Bereiding

Découpez les noix de poulet en morceaux et faites-les mariner dans la sauce BBQ.

Nettoyez l'oignon rouge, le poivron vert et découpez-les en morceaux.

Embrochez les noix de poulet avec l'oignon.

Grillez-les sur le BBQ.

Pelez l'ananas et découpez-le en fines tranches, extrayez le cœur avec un emporte-pièce. Faites bouillir l'eau avec le sucre et le thym citron. Versez sur les tranches d'ananas et laissez refroidir.

Déposez les tranches sur l'assiette et déposez la brochette dessus.

Décorez avec un brin de thym citron.

Meer lekkere recepten op Volys.be!