



Minibrochettes de Poulet miel-moutarde mariné à la coriandre fraîche



10 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 250 g de Poulet miel-moutarde
- 75 g de yaourt
- pâte de curry vert (selon votre goût)
- 10 bâtonnets
- 1/10 de botte de coriandre fraîche

Bereiding

Découpez le poulet miel-moutarde en lamelles et enfiler celles-ci sur un bâtonnet.

Mélangez le yaourt et la pâte de curry vert.

Cuisez les minibrochettes au Kamado à 150°C des deux côtés et badigeonnez-les de yaourt. Poursuivez la cuisson des deux côtés.

Servez et garnissez de coriandre fraîche.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be