Brochette aux Boulettes de dinde hachée

10 personnes



Ingrediënten

- 20 Boulettes de dinde hachée
- 20 tranches de Lard de dinde
- 20 petites pommes de terre grenailles
- 10 champignons bruns
- 20 g de sucre roux
- 1 oignon
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Quelques brins de romarin
- Poivre & sel

Bereiding

Pelez l'oignon et taillez-le en morceaux.
Lavez les pommes de terre grenailles, cuisez-les al dente et laissez-les refroidir.

Découpez le Lard de dinde en petits morceaux.
Confectionnez les brochettes : embrochez d'abord une Boulette de dinde hachée, puis un morceau de Lard de dinde, un morceau d'oignon, une pomme de terre grenaille et un champignon brun.
Terminez par un morceau de Lard de dinde, une Boulette de dinde hachée et un morceau d'oignon.

Préparez la marinade avec 1/3 de vinaigre balsamique, 2/3 d'huile d'olive, du poivre, du sel, du sucre roux et le romarin haché.

Enduisez la brochette de marinade et posez-la sur le BBQ.
Enduisez la brochette de marinade de temps en temps.

Servez la brochette sur une planche.

Bon appétit !

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be