Brochettes apéro avec jambon de dinde en marinade brésilienne

10 minutes

15 personnes



Ingrediënten

Ingrediënten spiesje

- 500 g de jambon de dinde
- 1 oignon rouge
- 10 brochettes

Ingrédients marinade brésilienne

- 2 gousses d'ail
- ¼ de botte de coriandre
- 1 petit oignon rouge et 1 petit piment
- ½ citron vert (jus et zeste)
- Sel & poivre
- 1 dl d'huile d'arachide

Bereiding

Nettoyez l'ail et l'oignon, épépinez le piment.
Mettez tous les ingrédients ensemble et coupez-les finement.
Découpez le jambon de dinde en dés, embrochez-les et déposez-les dans la marinade.
Retirez les brochettes de la marinade et cuisez-les brièvement au teppanyaki, des deux côtés.
Déposez les brochettes sur une assiette et versez le reste de la marinade dessus.

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