



# 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](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)