



Noix de poulet au sirop de Liège et tandoori



15 min. + 20 min. au
BBQ



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de noix de poulet
- 250 g d'oignons rouges
- Une noix de beurre
- 100 g de sirop de Liège
- 1 càs d'épices à tandoori
- 0,75 l de jus brun
- Sel & poivre
- Persil plat

Bereiding

Grillez les noix de poulet au BBQ et découpez-le en morceaux.

Chauffez la poêle au BBQ et ajoutez une noix de beurre.

Faites revenir les oignons et ajoutez les noix de poulet.

Assaisonnez avec les épices à tandoori, salez et poivrez.

Ajoutez ensuite le sirop de Liège.

Mouillez avec le jus brun et laissez mijoter une quinzaine de minutes, en remuant de temps en temps.

Décorez avec quelques feuilles de persil plat.

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