



# Brochette Noix de poulet « piri piri » et fruits grillés



60 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 1,5 kg de Noix de poulet
- 10 piques à brochette
- 1 dl d'huile de tournesol
- 10 g de sambal
- 3 gousses d'ail
- 10 g de paprika en poudre
- 5 g d'herbes de Provence
- 10 g de sucre brun
- 3 mangues
- 5 nectarines
- 1 grenade
- 1/10 de botte de menthe
- sel et poivre

## Bereiding

Enfilez les Noix de poulet sur une pique à brochette.

Nettoyez l'ail et mélangez-le avec l'huile, le sambal, la poudre de paprika, les herbes de Provence et le sucre brun. Mixez ce mélange, salez et poivrez.

Enduisez de cette marinade les brochettes de Noix de poulet et cuisez-les au kamado à 150°C. Retournez-les de temps à autre.

Coupez la mangue et les nectarines en deux. Faites griller les fruits et découpez-les en morceaux. ôtez les pépins de la grenade, détachez quelques feuilles de menthe et mélangez-les aux fruits.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)