Apritos avec marinade au chili et fenouil mariné

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Apritos
- 1 cuillère à soupe de sauce au chili
- 1 cuillère à soupe de sauce au soja
- 1 cuillère à soupe de miel
- le zeste d'¼ de citron vert
- ¼ de fenouil
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de mangue ou aux fruits
- 1 cuillère à soupe de bonne huile d'olive
- Poivre & sel
- Grains de poivre rouge

Bereiding

Mélangez les Apritos avec la sauce au chili, la sauce au soja, le miel et le zeste de citron vert.
Laissez mariner une petite heure. Faites ensuite cuire ± 15 minutes à 150°C dans un four préchauffé.

Coupez le fenouil en 2 et retirez-en la partie dure. Lavez et coupez en fines lamelles avec la mandoline.
Mélangez le fenouil avec le vinaigre de mangue et l'huile d'olive, salez et poivrez à votre convenance.
Disposez le fenouil sur une assiette et déposez les Apritos dessus. Décorez avec quelques grains de poivre rouge.

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