



Brochette de noix de poulet marinées



25 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de noix de poulet
- 10 brochettes
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 10 cl d'huile d'olive
- Une pincée de sel et de poivre
- 150 g d'olives vertes
- 150 g d'olives noires
- 1 échalote
- 2 tomates
- Persil
- 1 filet d'huile d'olive

Bereiding

Coupez les noix de poulet en morceaux et piquez-les sur une brochette.

Coupez l'ail finement, saupoudrez d'une pincée de sel et appuyez avec la lame d'un couteau pour faire une pâte.

écrasez le romarin, coupez-le finement et ajoutez l'ail et le romarin à l'huile d'olive. Assaisonnez l'huile d'olive de poivre.

Trempez les brochettes dans la marinade. Coupez les olives en rondelles et coupez finement l'échalote.

Coupez les tomates en 4, retirez-en les pépins et coupez-les en brunoise. Ajoutez la brunoise aux olives et à l'échalote.

Hachez le persil et ajoutez-le aux olives. Poivrez et terminez par un filet d'huile d'olive.

Faites griller ou rôtir les brochettes, disposez la salade d'olives sur une assiette et déposez la brochette dessus.

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

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