Saté met kalkoen kebabreepjes, lookbroodje en kerstomaat

10 personen



Ingrédients

- 10 satéstokjes
- 1 ciabattabrood
- Lookolie
- 200 g kalkoen kebabreepjes
- 10 kerstomaatjes
- 50 g mayonaise
- 50 g yoghurt
- Enkele takjes oregano
- Peper & zout
- Zeezout

Méthode de préparation

Snij de ciabatta in kleine blokjes en wrijf deze goed in met de lookolie. Steek deze op het satéstokje en steek er de kebabreepjes op.
Eindig met een kerstomaatje, leg op bakpapier en bak deze ± 4 minuten op 200°C in de oven.

Vermeng de mayonaise met de yoghurt en voeg er de gesneden oregano of oreganobloemetjes aan toe. Kruid af met peper en zout en vermeng goed.

Leg op het broodje eventueel een klein beetje zeezout.

Des recettes plus savoureuses sur 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