Brochette met Kalkoengehaktballetjes

10 personen



Ingrediënten

- 20 Kalkoengehaktballetjes
- 20 plakjes Kalkoenspek
- 20 kleine krielaardappelen
- 10 kastanjechampignons
- 20 g bruine suiker
- 1 ui
- Balsamicoazijn
- Olijfolie
- Enkele takjes rozemarijn
- Peper & zout

Bereiding

Pel de ui en snij deze in stukjes.
Was de krielaardappelen, kook deze beetgaar en laat afkoelen.

Snij het Kalkoenspek in stukjes.
Maak de brochettes : prik eerst een Kalkoengehaktballetje, dan een plakje Kalkoenspek, een stukje ui, een krielaardappeltje en een kastanjechampignon. Eindig met een plakje Kalkoenspek, een Kalkoengehaktballetje en stukje ui.

Maak de marinade met 1/3 balsamicoazijn, 2/3 olijfolie, peper, zout, bruine suiker en gehakte rozemarijn.

Wrijf de brochette in met de marinade en leg deze op de BBQ. Wrijf de brochette af en toe in met deze marinade.

Serveer de brochette op een plank.

Smakelijk !

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