Spiesje van gemarineerde Kippenoesters

25 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 1 kg Kippenoesters
- 10 spiesjes
- 2 teentjes look
- 1 takje rozemarijn
- 10 cl olijfolie
- Snuifje zout & peper
- 150 g groene olijven
- 150 g zwarte olijven
- 1 sjalot
- 2 tomaten
- Peterselie
- Scheutje olijfolie

Bereiding

Snij de Kippenoesters in stukjes en steek ze op een spiesje.

Snij de look fijn, strooi er een snuifje zout op en duw met het platte van een mes tot een lookpasta.

Rits de rozemarijn, snij ze fijn en voeg de look en de rozemarijn bij de olijfolie. Kruid de olijfolie met peper.

Strijk de spiesjes in met de marinade. Snij de olijven in ringen en snij de sjalot fijn.

Snij de tomaat in 4, haal er de zaadjes uit en snij in brunoise. Voeg de brunoise bij de olijven en de sjalot.

Hak de peterselie en voeg deze bij de olijven. Kruid met peper en werk af met een scheutje lekkere olijfolie.

Grill of rooster de spiesjes, leg het olijvenslaatje op een bordje en leg er het spiesje op.

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