Piri piri Kippenoester brochette en gegrild fruit

60 min.

10 personen

Ingrediënten

- 1,5 kg Kippenoesters
- 10 brochettestokjes
- 1 dl zonnebloemolie
- 10 g sambal
- 3 teentjes look
- 10 g paprikapoeder
- 5 g provençaalse kruiden
- 10 g bruine suiker
- 3 mango's
- 5 nectarines
- 1 granaatappel
- 1/10 bot Munt
- peper en zout

Bereiding

Spies de Kippenoesters op een stokje.

Reinig de look en meng ze met de olie, de sambal, de paprikapoeder, de Provençaalse kruiden en de bruine suiker. Mix deze en kruid met peper en zout af.

Wrijf de brochettes met Kippenoesters in met de marinade en bak ze in de kamado op een 150°C. Draai ze af en toe.

Halveer de mango en de nectarines. Grill het fruit aan en snij in stukken. Sla de pitten uit de granaatappel, pluk enkele muntblaadjes en meng met het fruit.

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