

BROCHETTE DE LIGHTLY ROASTED PIECES MARINÉS

INGRÉDIENTS

1 paquet de lightly roasted pieces
Garden Gourmet

1 oignon nouveau

1 càc de sauce wok yakitori

1 càc de graines de sésame

2 à 4 pics à cocktail

Quelques brins de ciboulette

 2 PORTIONS

 10 MIN

 FACILE

Laisse-toi inspirer pour la Saint-Valentin avec nos brochettes veggies à base de lightly roasted pieces à la sauce yakitori. Faciles, délicieuses, elles te feront tomber amoureux à la première bouchée !

PRÉPARATION

1. Construis les brochettes

Coupe l'oignon nouveau en morceaux de 1½ cm. Enfile les lightly roasted pieces en alternance avec l'oignon nouveau sur la brochette.

2. Badigeonne de sauce yakitori tes brochettes et cuis-les !

Badigeonne-les de sauce yakitori avec un pinceau. Fais revenir les brochettes des deux côtés avec un peu d'huile pendant quelques minutes dans une poêle antiadhésive.

3. Saupoudre tes brochettes et profite !

Saupoudre de graines de sésame et de ciboulette finement hachée.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**