

BROCHETTES VAN GEMARINEERDE LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly
Roasted Pieces

1 lente-ui

1 el yakitori woksaus

1 tl sesamzaadjes

2 tot 4 cocktailprikkers

Verse bieslook

 2 PORTIES

 10 MIN

 GEMAKKELIJK

Laat je deze Valentijnsdag inspireren met onze Vegetarische lightly roasted pieces Spiesjes met Yakitorisaus, makkelijk, heerlijk, en je wordt verliefd op de eerste hap!

BEREIDING

1. Prik de lightly roasted pieces met de gesneden lente- ui aan de spiesjes

Snijd de lente-ui in stukken van 1½ cm. Prik de lightly roasted pieces afwisselend met de lente-ui aan de spiesjes.

2. Bestrijk ze met yakitori saus en bak de spiesjes

Bestrijk ze met yakitori saus. Bak de spiesjes enkele minuten aan beide kanten met een beetje olie in een antikleefpan.

3. Garneer de spiesjes en eet smakelijk!

Bestrooi met sesamzaad en fijngehakte bieslook.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**