

BBQ BROCHETTES VAN SENSATIONAL BRAADWORST EN ANANAS

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Sensational Braadworst

1 verse ananas of voorgesneden

½ courgette

1 rode paprika

1 rode ui

4 japaleñoepers (voor saus)

1 tomaat (voor saus)

1 ui (voor saus)

Een handje koriander

1 limoen

Een beetje zout

 4 PORTIES

 17 MIN

 GEMAKKELIJK

Dit is het perfecte BBQ-recept als je van de combinatie van pittig en zoet houdt, met de Garden Gourmet Sensational Braadworst! Lekker, vegan en klaar in 15 minuten.

BEREIDING

1. Snij de groenten en rijg ze aan de spiesen

Snijd de ananas, courgette, rode ui en paprika in stukjes die je gemakkelijk aan een spies kunt rijgen. Snijd de Sensational Braadworst in 3 stukken.

2. Bouw je spiesjes!

Rijg de stukjes Sensational Braadworst, groenten en ananas afwisselend aan de spiesjes. Bewaar ze bedekt met plasticfolie in de koelkast.

3. Maak de groene salsa

Maak de groene salsa: halveer de jalapenopeper en verwijder de zaadlijsten, of laat ze erin als je het erg pittig wilt. Snijd de tomaat en ui grof en mix samen met de koriander in de keukenmachine tot een fijne salsa. Breng op smaak met zout en limoensap.

4. Steek de grill aan en serveer!

Gril de spiesjes op de BBQ, serveer met de salsa en garneer met extra koriander.

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