

CUPIDO'S YAKITORI-PIJL MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces

1 lente-ui

1 el yakitori woksaus (potje)

1 tl sesamzaadjes een paar takjes bieslook

2 tot 4 cocktailprikkers

 2 PORTIES

 10 MIN

 GEMAKKELIJK

Laat je deze Valentijnsdag inspireren met onze vegetarische lightly roasted pieces, Spiesjes met Yakitorisaus, makkelijk en lekker! Liefde op het eerste gezicht...

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Maak de spiesjes klaar

Snijd de lente-ui in stukjes van 1½ cm. Rijg de gegrilde stukken afwisselend met de lente-ui en spies.

2. Bak de spiesjes

Bestrijk ze met een kwastje met yakitorisaus. Bak de spiesjes aan beide kanten met een beetje olie een paar minuten in een pan met antiaanbaklaag.

3. Maak de spiesjes af

Bestrooi met sesamzaadjes en fijngehakte bieslook.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**