

# BROCHETTES MARINÉES DE LIGHTLY ROASTED PIECES

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet

1 oignon nouveau

1 càs de sauce wok yakitori

1 cuillère à café de graines de sésame

2 à 4 pics à cocktail

Quelques brins de ciboulette

 2 PORTIONS

 10 MIN

 FACILE

Régale-toi avec des brochettes veggie avec nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet à la sauce yakitori !

## 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**