

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**