BROCHETTES DE SENSATIONAL BRATWURST

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 17 MIN | FACILE

2 paquets de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

1 ananas frais ou prédécoupé

½ courgette

1 poivron rouge

1 oignon rouge

4 japalenos (pour la sauce)

1 tomate (pour la sauce)

1 oignon (pour la sauce)

Un bouquet de coriandre

1 citron vert

Sel

Prépare ces délicieuses brochettes au BBQ avec nos Sensational Bratwurst Garden Gourmet lors d'une soirée entre amis !

PRÉPARATION

1. Coupes les légumes et enfile-les sur des brochettes

Coupe l'ananas, les courgettes, l'oignon rouge et le poivron en morceaux que tu peux facilement enfiler sur une brochette. Coupe chaque saucisse en 3 morceaux.

2. Compose tes brochettes

Embroche alternativement les morceaux de saucisse, les légumes et l'ananas sur les piques. Garde-les recouverts d'un film plastique au réfrigérateur.

3. Fais la salsa verte

Prépare la salsa verte : coupe les piments jalapeno en deux et enleve les graines, ou laisse-les si tu l'aime très épicée. Hache grossièrement la tomate et l'oignon et broie-les avec la coriandre au mixeur en une fine salsa. Assaisonne encore avec du sel et du jus de citron vert.

4. Grille les brochettes et sers-les !

Grille les brochettes sur le barbecue, sers avec la salsa et garnis de coriandre supplémentaire si tu le souhaites.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR