



Bijgerechten

Groentespiesjes met maïs, paprika en champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 maïskolf
1/2 rode paprika
1/2 groene paprika
1 ui
4 Parijse champignons
1 lookteentje
3 takjes tijm
1 takje rozemarijn
2 takjes basilicum
2 takjes oregano
6 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Gebruik je houten prikkers, leg ze dan eerst in wat water zodat ze niet verbranden op de barbecue. Kook de maïskolf 8 minuten in licht gezouten water.

Hak de verse kruiden fijn en doe ze allemaal, samen met het geperst lookteentje, bij de olijfolie. Roer goed en kruid met peper en zout.

Snij de maïskolf in vier stukken. Snij ook de paprika's in vieren. Snij de ui in partjes.

Rijg alle groentjes aan de spiesjes en bestrijk ze met de kruidenolie. Leg ze een tiental minuten op de barbecue en keer regelmatig.

