



Bijgerechten

Spiesjes van sugar snaps-broccoli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 stengel citroengras (fijngesneden)
300 gram peultjes (of suikererwten)
1 eetlepel gember (geraspt)
150 gram broccoli (roosjes)
2 eetlepels bruine suiker
1/2 theelepel maïszetmeel
1 eetlepel sesamzaad
150 milliliter sojasaus
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Rijg 2 sugar snaps en een broccoliroosje aan een spiesje. Herhaal twee keer. Bestrijk de spiesjes met olijfolie en kruid met peper en zout. Grill ze op de barbecue beetgaar. Keer regelmatig om.

Maak ondertussen de saus: breng de sojasaus met de bruine suiker, gember en citroengras aan de kook. Giet er een scheutje olijfolie bij. Los het maïszetmeel op in wat water en giet al roerend bij de saus.

Haal de spiesjes van de barbecue, druppel er wat van de saus over en bestrooi met de sesamzaadjes.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers
Barbecue

