



Bijgerechten

Spiesjes van mozzarella, brood, pancetta en olijvensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 citroenen (geraspte schil)
8 mozzarellabolletjes
8 rozemarijntakjes
8 plakjes pancetta
1 lookteentje
1/2 ciabatta
olijfolie
peper
zout

Voor de olijvensaus

1 eetlepel basilicum (fijngehakt)
1 eetlepel bieslook (fijngehakt)
handvol zwarte olijven (ontpitte)
1 rode chilipeper (fijngehakt)
1 eetlepel dille (fijngehakt)
5 citroensap

Bereidingswijze

Rits de bovenste blaadjes van de rozemarijntakjes en stamp ze in een vijzel fijn. Snij de ciabatta in blokjes van 3 op 3 cm. Doe ze samen met de mozzarellabolletjes in een kom en voeg de citroenzeste, geperste look, geplette rozemarijn en een scheut olijfolie toe. Schep goed om en laat 15 minuten marinieren.

Rijg het brood en de mozzarellabolletjes afwisselend met een plakje pancetta aan de rozemarijntakjes. Leg ze in een aluminiumbakje en bak ze goudbruin en gaar op de barbecue. Keer regelmatig om.

Mix ondertussen de olijven fijn. Voeg de chilipeper, citroensap, verse kruiden en een scheut olijfolie toe. Kruid met peper en zout. Druppel de saus over de spiesjes en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Vijzel
Barbecue
Mixer

