



Bijgerechten

Gemarineerde biefstukbrochettes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de brochetten

800 gram steaks (in blokjes)
8 plakjes courgettes (gehalveerd)
2 lente-uitjes (in stukken van 2 cm)
1 paprika (gele, in hapklare stukjes)
8 kerstomaatjes

Voor de marinade

1 eetlepel citroensap
1 theelepel sambal
5 eetlepels olijfolie
ketjap manis (naar smaak)
1 sjalot (gesnipperd)
2 lookteentjes

Voor de pesto

50 gram parmezaanse kaas
5 eetlepels olijfolie
100 gram pijnboompitten
25 gram peterselie
citroensap (naar smaak)
1 lookteentje
peper
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade en laat hier het vlees een drietal uur in marineren.

Mix de pijnboompitjes, de Parmezaanse kaas, de knoflook, de peterselie en een flinke scheut olijfolie tot een gladde pesto. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Prik het vlees afwisselend met twee kerstomaatjes, stukjes lente-ui, 2 courgetteplakjes en 2 stukjes paprika aan de spiesen.

Bak de spiesen op de barbecue aan alle kanten goudbruin.

Tip: Lekker met een smeuiġe peterseliepestosaus!

Keukenbenodigdheden

Mixer

Satéprikker

Barbecue

