



Tequila Sunrise Spies

Ingrediënten

- * 1000 gram Kalkoenfilet, blokjes van 4 cm
- * Limoenen, stukken van 1,5 cm 407002
- * Muntblaadjes 406767
- * Zoete puntpaprika, stukken van 1,5 cm 400364
- * 20 gram Scheid Kruidenolie Saphiro Sunrise 654960
- * 10 gram Scheid Bombay kruidenmelange 657552
- * Bamboe satéstokjes gunshaped 21 cm 801314

Bereidingswijze

- * Marineer het vlees met de Kruidenolie Saphiro Sunrise
- * Rijg aan een spies om en om vlees, limoen, munt en puntpaprika
- * Strooi als laatste de Bombay kruidenmelange over de spiesen

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Presenteer de spiesjes op een zomerse schaal

Consumenten bereiding: Gaar de spiesen 12 minuten op de bbq

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014