

GANZENSATÉ / MANGOSALADE / TOMATEN CHUTNEY



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Lemone
450g



Tomaten chutney 325g

INGREDIËNTEN

10 

- 1000 g ganzenborst
- 35 g Bresc Aio e lemons
- 2 mango
- 2 appel
- bosje munt
- Bresc Tomaten chutney

BEREIDINGSWIJZE

Maak van de ganzenborst 6 sate's. Marineer de saté met de Aio e lemons voor een half uur. Maak een salade van de mango,appel en munt. Rooster de saté op de BBQ rosé in ongeveer 7 à 8 minuten, serveer met de salade en de tomaten chutney.