

Receptidee

Duo van gegrilde spiesjes met coleslaw en gepofte aardappel met kruidenboter

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 45 minuten | Bereiding: 45 minuten



Ingrediënten

- 4 garnaalbrochettes EPIC
- 4 zeevruchtenbrochettes EPIC
- 1 halve witte kool
- 1 halve rode kool
- 3 wortelen
- 1 rode ui
- 2 appels
- Bosje peterselie
- Sap van 2 limoenen
- Een paar eetlepels mayonaise
- 4 grote aardappelen
- 100 gram boter
- Sjalot
- Look
- Citroenzeste
- Peper en zout

Bereiding

Coleslaw

Rasp de witte kool, rode kool en wortelen. Snij de rode ui fijn, snij de appel in blokjes.

Meng de mayonaise met het sap van de limoen en voeg de gehakte peterselie toe. Meng de saus met de andere ingrediënten en kruid met peper en zout.

Gepofte aardappel

Wikkel de aardappel in aluminiumfolie en leg ze een uur in hete kolen.

Kruidenboter

Meng de boter met een fijngesneden sjalotje, peterselie, een teentje look en wat zeste van citroen. Kruid met peper en zout. Wikkel de boter in plasticfolie en laat minstens 2 uur rusten in de ijskast.

Bak de spiesen en serveer met de coleslaw, aardappel en kruidenboter.



Provençalse brochette
Artikelcode = SKPR

100 g/st
Zakje 800g, 12 units per
karton



Garnaalbrochette
Artikelcode = SKE2

90 g/st
Zakje 800g, 12 units per
karton