

GANZENSATÉ / MANGOSALADE / TOMATEN CHUTNEY



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Lemone
450g



Tomaten chutney 325g

INGREDIËNTEN

6 

- 600 g ganzenborst
- 20 g Bresc Aio e lemons
- 1 mango
- 1 appel
- half 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.