

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst

1 verse ananas of voorgesneden

½ courgette

1 rode paprika

1 rode ui

4 jalapenos (voor saus)

1 tomaat (voor saus)

1 ui (voor saus)

Een bos koriander

1 limiet

Een beetje zout



4 PORTIES



17 MIN



GEMAKKELIJK

Dit is het perfecte BBQ recept als je van de combinatie hartig en zoet houdt. Lekker, plantaardig en klaar in 15 minuten. Tasting is believing!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de ananas, courgette, rode ui en paprika

Snijd de ananas, courgette, rode ui en paprika in stukjes die je gemakkelijk aan een spies kunt rijgen. Snijd elke worst in 3 stukken.

2. Rijg de stukjes worst, groenten en ananas afwisselend aan de spiesjes

Rijg de stukjes worst, groenten en ananas afwisselend aan de spiesjes. Bewaar ze bedekt met plasticfolie in de koelkast.

3. Maak de salsa

Maak de groene salsa: halveer de jalapenopeper en verwijder de zaadlijsten, of laat ze erin als je het erg pittig vindt. Snijd de tomaat en ui grof en maal samen met de koriander in de keukenmachine tot een fijne salsa. Breng op smaak met zout en limoensap.

4. Gril de spiesjes op de bbq

Gril de spiesjes op de BBQ, serveer met de salsa en garneer met extra koriander

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)