Geroosterde groentespies met chimichurri



Ingrediënten

- 10 Ardo Maiskolven 1/4
- 20 Ardo Halve aardappel met schil
- 10 Ardo Bloemkoolroosjes
- 10 Ardo Broccoliroosjes
- 100g Ardo Tomatenblokjes
- 100g Ardo Mix Smokey BBQ
- 30g Ardo Persillade
- 10g Ardo Peterselie
- 2 rode ajuin
- 2 dl olijfolie
- Limoensap
- Peper en zout

Methode

1. Stoom of kook de maiskolven kort.
2. Marineer de halve aardappelen met schil met de helft van olijfolie en persillade. Breng op smaak met peper en zout en bak 15 minuten in de oven op 180°C.

3. Ontdooi de broccoli en bloemkool.
4. Pel de rode ajuin en snij in vier.
5. Maak 10 spiezen met de verschillende groenten.
6. Besprenkel de spiezen met de rest van de olijfolie en grill op de BBQ of in de oven.
7. Maak de chimichurri op basis van de tomatenblokjes, Mix Smokey BBQ, olijfolie, peterselie en breng op smaak met peper, zout en limoensap.
8. Warm de chimichurri tot lauw en verdeel deze over de warme spiezen.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be