Thaise brochette met ananas en mango



Ingrediënten

- 400 g Mango Ardo
- 400 g Ananas Ardo
- 10 g Thaise kruidenmix Ardo
- 100 g rietsuiker
- 50 ml donkere rum
- 100 g gezouten amandelen
- 30 g kokosnoot
- koriandercress

Methode

1. Infuseer de bruine rum met de Thaise kruidenmix en haal door een zeef zodra de smaak stevig genoeg is.
2. Maak een siroop met de rum en rietsuiker.
3. Maak spiesen met ananas en mango en gril ze op de barbecue, in een pan of in de oven.
4. Besprenkel de warme brochettes met de siroop. Werk af met amandelen, kokosnoot en koriandercress.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be