



Ingrediënten

- 750 gram lendenbiefstuk
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel oploskoffie
- 2 theelepels citroensap
- 2 teentjes knoflook
- 8 kleine gele mini pompoenen
- 8 kleine groene mini pompoenen
- 8 champignons

Bereiding

Verwijder overtollig vet. Snijd de biefstuk in blokjes van 3 cm. Deze 10 minuten marineren in een mengsel van honing, oploskoffie, citroensap en knoflook.

Vlees, pompoentjes en champignons, om en om aan 8 bamboestokjes rijgen.

Rooster de stokjes 4-5 minuten per kant, net zo gaar als u zelf wenst.

Let er op dat de pompoentjes geen vlam vatten of zwart blakeren. Zo nodig het rooster iets hoger plaatsen. Dien op met groeten en rijst.