



Ingrediënten (4 personen)

- 8 eetlepels olijfolie
 - handje verse peterselie
 - handje verse basilicum
 - 1 takje verse munt
 - 1 teentje knoflook (fijngenhakt)
 - 1 citroen (gehalveerd)
 - 1 eetlepel kappertjes
 - 2 entrecotes, in 12 gelijke blokjes
 - 12 grote gepelde garnalen (diepvries)
 - 1 stokbrood, in plakjes
- Satéprikkers !!

Bereiden

Week houten satéprikkers in water om het verbranden van het hout te voorkomen. Mix 6 eetlepels olijfolie, de peterselie, basilicum, munt, knoflook en 2 eetlepels citroensap in een keukenmachine tot een gladde saus. Voeg eventueel wat water toe als de saus te dik is. Schep de kappertjes erdoor en breng op smaak met zout en peper. Meng het vlees en de garnalen in een kom met de rest van de olie en bestrooi met zout en peper. Rijg ze 3 om 3 aan de satéprikkers. (3 vlees - 3 garnalen) Rooster de satéprikkers op de barbecue in 3-4 min. goudbruin en gaar aan beide zijden. Serveer de prikkers met de salsa verde, partjes citroen en het stokbrood.

Bron: Boodschappen 6-2016

Bron: Yvonne

