


## BRAZILIAANSE GROENTENSPIES



### INGREDIËNTEN

10 

- 250g Bresc Pruim en gember glaze
- 250g Bresc Chunky salsa met grove tomatenstukjes
- 250g olijfolie
- 125g Bresc Marinade voor kip
- 13g peterselie, plat
- 10 st biet, rood
- 10 st biet, geel
- 10 st biet, Chiogga
- 10 st pita broodje
- 5 st little gem
- 2 1/2 st knolselderij
- peper, zout

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Marinade voor kip  
1000g



Bresc Pruim en gember  
glaze 450g



Bresc Salsa met grove  
tomatenstukjes 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Schil de bieten en knolselderij en snijd in plakken. Zorg ervoor dat de plakken allemaal dezelfde grootte zijn. Marineer in olijfolie, peper en zout. Gaar de groenten per soort sous-vide gedurende één uur op 80 °C. Steek de barbecue aan en breng naar 120 °C. Rijg de groenten om en om aan de spies, smeer licht in met Marinade voor kip en grill gedurende 30 minuten. Halveer de little gem en grill tevens op de barbecue. Lak de spies voor het serveren met Pruim en gember glaze. Verhit de pitabroodjes kort op de barbecue. Snijd de spies aan en serveer tussen de pitabroodjes. Garneer met de gegrilde little gem en maak af met Chunky salsa en platte peterselie.