



gekarameliseerde varkensspiesjes, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence olives mûrées BOB

Voor 4 personen:

- 1 varkenslende (of stukjes lende van 500 g)
- ½ groene peper
- ½ rode peper
- ½ ui
- 1 c. eetlepel honing
- 2 c. eetlepel **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB**
- 1 citroen
- 2 c. eetlepel sojasaus
- 2 teentjes knoflook
- 1 stuk verse gember
- 1 c. theelepeltje piment

Snijdt het varkensvlees in stukken (3 tot 3,5 cm in het vierkant). Leg de stukken vlees in een luchtdichte schaal.

Combineer de honing, olijfolie, citroensap en -rasp, sojasaus, geperste knoflook, fijngeraspte gember en piment. Giet over het vlees en laat 30 minuten tot 1 uur marineren in de koelkast.

Was en snipper de paprika en ui (deze worden tussen de stukken vlees gebruikt). Zet de brochettes in elkaar door 1 stuk vlees af te wisselen met 1 stuk paprika of ui.

Bak 5 minuten aan elke kant (op de barbecue of in een koekenpan) en serveer met gekonfijte aubergine en courgette of kleine gegrilde aardappeltjes.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van de Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB (gerijpte olijven) te gebruiken voor zijn aroma's van geconfijte olijven, zwarte olijven, olijventapenade, cacao, paddenstoelen, gekookte artisjok, truffel of zuurdesembrood.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence - olives mûrées, Provence - olives mûrées, Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.



Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 15 minuten
Rusttijd: 30 minuten