

BROCHETTES DE YAKI TORI AVEC FILETS GRILLÉS VÉGANS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Chick'n Style Filet
Pièces Garden Gourmet

1 oignon nouveau

1 cuillère à soupe de sauce yakitori

1 cuillère à café de sésame et
quelques brins de ciboulette

2 à 4 brochette en bois

 2 PORTIONS

 10 MIN

 FACILE

Laisse-toi inspirer par nos brochettes véganes grillées à la sauce yakitori, faciles et délicieuses! Le coup de foudre assuré...

PRÉPARATION

1. Préparation de l'oignon

Coupe l'oignon nouveau en morceaux de 1½ cm. Enfile les filets en alternance avec l'oignon nouveau sur la brochette.

2. Cuisson des brochettes

Badigeonne les brochettes de sauce yakitori avec un pinceau. Fais-les frire des deux côtés dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile pendant quelques minutes.

3. Finalisation du plat

Saupoudre de graines de sésame et de ciboulette finement hachée.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**