



Tierentyn-Brochette

Met graanmosterd

Samenstelling:

- Varkensvlees 1 kg
- Graanmosterd 25 g/kg
- Gourmand Mix 60 g/kg
- Water 75 g/kg
- Courgette
- Ui
- Marinoli Piccadilly

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Gourmand Mix
- Marinoli Piccadilly

Bereiding:

Begin met het snijden van gelijke stukken.

Maak een mengeling met het water, de **Gourmand Mix** en de graanmosterd. Meng vervolgens de stukken varkensvlees met de hand of met behulp van een tumbler totdat alles goed is opgenomen. Zo wordt de **Gourmand Mix** marinade gelijkmatig in het vlees verdeeld. De dosering is altijd per kg varkensvlees.

Zodra het varkensvlees goed gemengd is, sluit je het een nacht vacuüm af om het vlees te verzachten en de smaken erin te laten trekken.

Nadat het varkensvlees een nacht vacuüm gemarineerd is, meng het met de **Marinoli Piccadilly**.

Snijd de courgette op de lange zijde in dunne plakken en rol ze vervolgens op.

Snijd de rode ui in kleine stukjes.

Rijg het gemarineerde varkensvlees aan de brochettestokjes, afgewisseld met de opgerolde courgetteschijfjes en stukjes rode ui.