Tandoori kaas satés met mango salsa

Ingredienten:

- 150 g natuur yoghurt
- 3 tl tandoori pasta
- 4 limoenen
- 450 g Brugge Apero Mosterd-Fenegriek
- 2 kleine rode ajuinen
- 1 rode peper
- 1 mango
- 1 advocado
- munt
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 180° en mix de yoghurt in een kom met de tandoori pasta.
2. Pers 3 limoenen en snij 1 limoen in partjes. Meng 1 theelepel limoensap met peper en zout. Voeg de blokjes kaas toe en meng voorzichtig
3. Snij de rode ajuinen in 1cm stukjes en de rode paper in 3cm stukjes. Steek de blokjes kaas op een satéstokje alternerend met de pepers en ajuinen. Leg de stokjes op een bakplaat met folie onder grill de satés voor 10min en draai ze om. Blijven grillen tot de blokjes kaas warm zijn en de groenten zacht zijn geworden.
4. In de tussentijd maak je de salsa. Snij de mango en avocado in blokjes. Hak de munt fijn en meng de mango, avocado, munt en het overblijvende limoensap.

Klaar is kaas!

4 personen
30 min
Hoofdgerecht
2

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/tandoori-kaas-sates-met-mango-salsa