



BBQ spies met tortilla's en chutney saus

Voor 10 spiesjes

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

1 maïskolf, schoongemaakt

6 el Olijfolie extra vierge*

2 tl Zeezout mix chili peper*

2 teentjes knoflook, fijnggehakt

1 kleine courgette

1 rode ui, in grove stukken

10 mini hamburgers

1 kleine zak tortillachips

Tomaten chutney saus*

Bereiding

Kook de maïskolf in ruim kokend water in 20 minuten gaar. Maak intussen een marinade van de olijfolie, het zeezout en de fijngehakte knoflook. Snijd de courgette in plakken van 1 cm. en voeg ze samen met de rode ui toe aan de marinade. Giet de maïskolf af, snijd hem in plakken van 1 cm. en voeg hem toe aan de marinade. Verhit een barbecue of grillplaat en grill alle groenten in enkele minuten per kant gaar. Bestrijk de hamburgers met de achtergebleven marinade. Grill de hamburgers in 2 minuten per kant mooi bruin en gaar. Maak een toren van maïs, courgette, hamburger en ui en steek het vast met een leuke prikker. Serveer met tortillachips en tomaten chutney saus.

Wijntip: **Shiraz**, Zuid-Afrika. Fair Trade Original