

Zomerse varkensspiezen / Summery Pork skewers



Boodschappenlijstje

500 gram varkenshaas, schoongesneden en in stukjes van 2cm

1/2 kleine ananas, schoongemaakt, klokhuis verwijderd en in stukjes van 2cm

1 kleine rode ui, in 6 partjes gesneden, elk kruiselings gehalveerd

225 gram babypaprika's (gemengde kleuren), in stukjes van 2 cm

2 eetlepels olijfolie

zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

kant-en-klare Teriyakisaus, om te bestrijken

Zo maak je zomerse varkensspiesjes

Doe varkensvlees, ananas, ui en paprika in een grote kom.

Voeg de olijfolie en het zout en peper toe en schud het door elkaar.

Rijg de blokjes varkensvlees en de groenten aan de houten spiesen.

Grill, draai de spiesen af en toe, tot het varkensvlees gaar is, in totaal 8 tot 10 minuten.

Bestrijk de spiesen met teriyakisaus tijdens de laatste 5 minuten van het grillen.

Serveer de spiesen met frites en een salade

Zomerse varkensspiezen / Summery Pork skewers



Shopping list

500g pork tenderloin, trimmed and cut into 1-inch pieces
1/2 small pineapple, trimmed, cored and cut into 2cm pieces
1 small red onion, cut into 6 wedges, each halved crosswise
225g baby peppers (mixed colors), cut into 2cm pieces
2 tablespoons olive oil
sea salt and freshly ground black pepper, to taste
Ready made Teriyaki Sauce, for basting

How to make Summery Pork Skewers

In large bowl, put pork, pineapple, onion, and peppers
Add oil and ½ teaspoon of salt and pepper each.

Thread the pork cubes and vegetables onto wooden skewers.

Grill, turning the skewers occasionally, until the pork is cooked through, in 8 to 10 minutes total.

Basting the skewers with teriyaki sauce during last 5 minutes of cooking.

Serve the skewers with French fries and a salad