

## **Varkensspies met Chef's Ananas-Chilisaus (NIEUW)**



### **Ingrediënten**

- Varkenshaas (kophaas)
- Tuinkruiden (mix van peterselie, dille, selderij)
- Peper en zeezout
- Olijfolie
- Gemengde sla
- Chef's Ananas-Chili saus
- Bieslook

### **Bereiding**

Snijd de Varkenshaas in mooie blokjes.

Marineer deze met de tuinkruiden, peper en zout naar smaak,

Voeg een schutje olie toe en meng dit goed onder elkaar.

Rijg de blokjes vlees aan een spies. Was de sla.

Verwarm de Chef's Ananas-Chilisaus en grill of bak de spiesen.

Decoreer het bord naar keuze, leg een spies op het bord en schep de Chef's Ananas-Chilisaus erbij.

Smakelijk eten!!!

Tip: Lekker met Pommes Duchesses als bijgerecht.