Brochettes de Boulettes et Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- BOULETTES ROTIES 4-6

- SAUCE TERIYAKI (JAPONAIS-CHINOIS) 2 c à soupe

- ANANAS qq. morceaux

- SEL

- POIVRE

Recette:

- Coupez les boulettes rôties en 4.

- Mélangez ces morceaux de boulette avec la sauce Teriyaki. Salez et poivrez. Laissez mariner 30 minutes.
- Montez les brochettes en alternant la viande et les dés d'ananas.
- Faites griller les brochettes au BBQ.

