

## Brochettes “voor elk wat wils” met pasta en racketsla<sup>1</sup>

### **Ingrediënten:**

#### *Voor de brochettes:*

1 kg brochettevlees  
1 kg grillworstjes  
1 pak harde tofu +/- 300 g  
1 courgette  
1 aubergine  
1 zoete ui  
1 doosje kastanje-paddenstoelen  
Olijfolie  
Italiaanse kruidenmix  
Peper

#### *Voor de pasta:*

300 g spirelli  
2 eetlepels olijfolie  
1 pakje racketsla  
½ doosje gemarineerde halfgedroogde tomaatjes  
Peper en zout

### **Bereiding:**

- Snijd de tofu, de courgette, de aubergine en de ui in stukken die ongeveer even groot zijn als het brochettevlees.
- Breng een scheutje olijfolie op smaak met Italiaanse kruiden en peper.
- Haal de tofu, de courgette, de ui en de paddenstoelen door de gekruide olie.
- Maak brochettes naar smaak. Voor wie het vegetarisch wil kan je enkel tofu gebruiken, voor kinderen enkel worstjes, maar een mix is uiteraard altijd mogelijk.
- Gebruik een dubbele brochetteprikker. Dan draaien de producten niet rond hun as als je ze op de grill wil omkeren.
- Kook de pasta beetgaar in ruim gezouten water en spoel goed af. Snipper de roquette sla fijn en meng onder de pasta met de gemarineerde tomaatjes, peper en een scheutje olijfolie.
- Grill de brochettes tot ze gaar zijn over een niet te hete kolengloed (220°C). Brochettes hebben wat tijd nodig en als je ze te heet roostert verbranden ze snel.

Laat het u smaken!

---

<sup>1</sup> Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen