

Feestelijke **mini-brochettes**



4 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 glaasje van 105g** la belle-iloise Gemalen koraallinzen, Zeewier en Kerrie of Biologische Hummus met Bretons Zeewier
- 2** tarwe-tortilla's (naturel)
- 80g** verse geitenkaas
- Enkele** spinaziescheuten
- Enkele** stukjes grofgehakte walnoot
- 1** clementine
- 1/2** Granny Smith-appel

De fasen

- 1- Smeer de geitenkaas op de ene helft van elke tortilla. Op de andere helft verdeel je de Concassé van rode linzen, zeewier en curry of de biologische hummus met zeewier uit Bretagne, en strooi er enkele stukjes walnoot en spinaziescheuten over
- 2- Rol de tortilla op, te beginnen bij het deel met de concassé of hummus
- 3- Snijd de tortilla in schijfjes van 1,5 cm en steek ze op spiesjes
- 4- Voeg een partje clementine en een blokje appel toe aan elk spiesje