

Brochettes de saumon et ses petits légumes du soleil

11 Mai 2022 , Rédigé par elka



Ingrédients pour 4 personnes

400g de filets de Saumon de Norvège sans peau

2 oignons rouges

2 poivrons rouges

2 courgettes

2 épis de maïs

2 citrons

2 c. à soupe d'huile d'olive ou de tournesol

Quelques pousses de persil

8 brochettes fines en bois

1. Couper les filets de saumon de Norvège en cubes de la même taille.
2. Détailler les oignons, les poivrons et les courgettes en morceaux de la même taille que le saumon.
3. Enfiler les poivrons, oignons, courgettes et les cubes de saumon de Norvège sur chacune des brochettes en bois.
4. Les badigeonner d'huile d'olive (ou de tournesol) et les faire griller à feu vif sur la grille du barbecue durant environ 2 minutes de chaque côté.
5. Enduire les épis de maïs d'huile d'olive (ou de tournesol) et les faire griller quelques minutes.
6. Couper le citron en 2 et le griller légèrement sur le côté tranché.
7. C'est prêt !