

The logo for FANO, featuring the word "FANO" in a bold, white, sans-serif font with a red outline, set against a red background with a white border.

FANO



Yakitori

met komkommersalade, mango en satésaus

Yakitori

met komkommersalade, mango en satésaus



Ingrediënten voor 10 personen

1 groene mango

3 el chilisaus

20 yakitorispiesjes

200 gram Fano Satésaus mix

600 gram Fano Komkommer-Roomsalade

amuseglaasjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Rasp de mango op een grove rasp. Voeg de chilisaus toe en meng door elkaar. Verwarm de yakitorispiesjes 8 minuten in de hete oven. Verwarm de satésaus.

Vul de glaasjes voor een derde met komkommersalade. Schep daarop een laagje mangosalade. Steek in elk glaasje 2 yakitorispiesjes en schep er een lepeltje satésaus overheen. Garneer met wat shiso purper.

Benodigdheden	Hoeveelheid	Kostprijs
---------------	-------------	-----------

Groene mango	1 stuk	€ 1,75
--------------	--------	--------

Chilisaus	100 gram	€ 0,32
-----------	----------	--------

Yakitori	500 gram	€ 6,13
----------	----------	--------

Fano Satésaus mix	200 gram	€ 0,38
-------------------	----------	--------

Fano Komkommer-Roomsalade	600 gram	€ 2,10
---------------------------	----------	--------

Totaalprijs per 10 stuks:		€ 10,68
---------------------------	--	---------

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

