

Brochettes de légumes et de mozzarella

swissmilk

Ingrédients

10 pièces

balance de cuisine

planche à découper

couteau d'office

10 brochettes en bois

2

paquets de mozzarelline suisses de 20 pièces

chacun (540 g ou 290 g égoutté)

env. 600 g

de tomates cerises de diverses couleurs, lavées (40 tomates)

10

radis lavés et parés, évent. coupés en deux

140 g

de céleri-branche coupé en morceaux de 2 cm d'épaisseur (30 morceaux)

30 feuilles

de basilic lavées



Préparation

Préparation: 20min

Temps total: 20min

1. Enfiler sur chaque brochette 3 mozzarelline, 4 tomates cerises, 1 radis ou 2 moitiés de radis, 3 morceaux de céleri et 3 feuilles de basilic.

Par pièce: Énergie: 385kJ / 92kcal, lipides: 6g, glucides: 2g, protéines: 6g