



## Tonijn-garnaalspiezen met mihoensalade



- 12 satéprikkers
- 250 g tonijn, in blokjes van 2x2 cm
- 18 grote garnalen, diepvries
- 2 rode uien, in 16 partjes
- 5 el sojasaus
- 1 teen knoflook, gehakt
- 2 tl bruine suiker
- 0,5 -1 rode peper, ontpit en fijngehakt
- 2 el olijfolie
- 2 el sesamololie
- sap van 1 citroen
- 200 g mihoen
- 1 schaalje sugarsnaps
- 4 wortels in schuine dunne plakjes
- 1 schaalje taugé
- 1 rode paprika, in reepjes

Ontdooi de garnalen volgens verpakking. Meng de sojasaus, knoflook, bruine suiker, rode peper, olijfolie, sesamololie tot een marinade. Meng 4 el marinade met de tonijn en garnalen en laat 10 minuten staan. Meng de rest van de marinade met het citroensap tot dressing. Kook de sugarsnaps 2 minuten en laat afkoelen. Kook eventueel de worteltjes ook even mee. Prik dan de garnalen, tonijn en partjes ui om en om aan de satéprikkers. Spoel de taugé af onder de hete kraan. Kook de mihoen gaar volgens verpakking en meng met de dressing. Meng de groenten door de mihoen. Grill de spiesjes op een hete grill of barbecue 2-3 minuten aan iedere zijde. Serveer de spiezen met de mihoensalade.

Bereidingstijd 25 minuten.

*Opmerking: leg de satéstokjes 15 minuten in koud water voor je de vis eraan prikt. Dit voorkomt verbranden op de barbecue.*