

# Tunspyd med cherry tomat, mark champignon og forårsløg

## Receptnummer:

140012

## Råvarer:

Kg		Varenummer
8	Træspyd, (15 cm)	
0,500	Tun, fersk (2x2 cm stykker)	
0,100	Cherry tomat	
0,100	Mark champignon	
0,100	Forårsløg (3 cm stykker)	
<b>0,100</b>	<b>HelaGusto Puszta</b>	<b>239402</b>
<b>0,900</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

På hvert træspyd sættes skiftevis tun, cherry tomat, mark champignon og forårsløg. Derefter pensles råvarerne med HelaGusto Puszta. Spydene lægges i en passende alu-bakke med 2 spyd i hver bakke.

Grillspydene grilles i alu-bakken ved indirekte varme i kuglegrillen ca. 6 minutter, spydene vendes efter 3 min.

Grillspydene kan også grilles i forvarmet ovn på Grill+varmluft ved 160°C i ca. 6 min, spydene vendes efter 3 min.