

# Spiesje van varkensfilet

met kastanjechampignons, shiitake & *Special* DE RYCK

## Ingrediënten (3 pers.)

500 gr varkensfilet

2 sjalotjes

175 gr kastanjechampignons

175 gr shiitake

6 el (eetlepels) zonnebloem- of olijfolie

2 el zoete sojasaus

1,5 dl *Special* DE RYCK  
(flesje van 33 cl of 75 cl)

p/z

- In een mengkom 4 el olie, 2 el zoete sojasaus en het bier goed mengen. Het vlees in gelijkmatige blokjes of plakjes snijden en gedurende 2 uur in de marinade leggen. Af en toe omkeren.
- De harde onderkant van de kastanjechampignons en shiitake afsnijden, schoonborstelen en in plakjes snijden. Sjalotjes schillen en in plakjes snijden. 2 el olie in een wok of koekenpan verwarmen en de plakjes kastanjechampignons, shiitake en plakjes sjalot roerbakken. Op smaak brengen met peper en zout.
- Het gemarineerde vlees met keukenpapier afdeppen en aan spiesjes rijgen. Onder een hete grill of op de barbecue plaatsen en aan beide kanten goudbruin laten worden. Af en toe omkeren. Kastanjechampignons, shiitake en sjalotjes over borden verdelen. De spiesjes lichtjes met het restant van de marinade bestrijken en op de paddenstoelen rangschikken.

Een goed gekoeld glas *Special* DE RYCK hierbij serveren.

Smakelijk!

Meer info via [www.biercuisine.be](http://www.biercuisine.be) & [www.biercuisine.nl](http://www.biercuisine.nl)



Kerkstraat 24, B-9550 HERZELE - +32 (0)53 62 23 02  
[www.brouwerijderycck.be](http://www.brouwerijderycck.be) - [brouwerij.de.ryck@skynet.be](mailto:brouwerij.de.ryck@skynet.be)