

SATAY AU BOEUF DU SUD-OUEST

Sert 8

1/3 tasse

1/3 tasse

1 ½ lb.

Sauce à Bifteck A1

Moutarde Créole Naturellement Légère de Renée

Boeuf dans la ronde, coupé en bandes de ½ pouce

1. Mélanger la **Sauce à bifteck A1** et la **Moutarde Créole Naturellement Légère de Renée** dans un petit bol et mettre de côté.
2. Faire tremper 16 brochettes de bois (10 pouces) dans l'eau pendant au moins 30 minutes. Enfiler les bandes de boeuf. Placer les kabobs dans un plat en verre et recouvrir du mélange de sauce. Couvrir et réfrigérer pendant une heure, tournant à l'occasion.
3. Faire cuire sur le gril ou griller au four à feu medium pendant 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que cuit, tournant à l'occasion. Servir chaud.