Cannelloni de dinde avec petits légumes à l'aigre-douce

10 personnes



Ingrediënten

- 20 tranches de Filet de dinde
- 10 tranches de Filet de dinde cuit au four
- 1 concombre
- 1/5 de céleri rave
- 250 g de carottes
- 2 dl d'eau & 2 dl de vinaigre
- 200 g de sucre
- 150 g de mayonnaise
- 50 g de ketchup
- 1 càc de sambal
- 50 g de panko
- 2 dl d'huile d'arachide
- Pincée de curry en poudre
- 300 g de nouilles Somen
- Quelques feuilles de coriandre

Bereiding

Coupez le concombre en 2 à l'horizontale et épépinez-le. Découpez 1/5 du céleri rave et pelez-le. Râpez les carottes et taillez tous les légumes en brunoise.

Portez l'eau à ébullition, avec le vinaigre et le sucre.

Versez la julienne de légumes dans un bocal en verre et ensuite le mélange de vinaigre. Laissez mariner 1 nuit. Retirez la brunoise de légumes du bocal, dressez sur le Filet de dinde et enroulez (3 pces / pp).

Mélangez la mayonnaise, le ketchup et le sambal. Chauffez l'huile d'arachide et ajoutez le panko. Faites dorer le panko et déposez-le sur du papier de cuisine. Assaisonnez le panko avec la poudre de curry et mélangez.

Faites cuire les nouilles 2 à 3 min. dans de l'eau salée et égouttez.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez de quelques feuilles de coriandre.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be