



# Escalopes de dinde Festin, légumes grillés et pommes de terre cow-boy



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Escalopes de dinde Festin
- 5 kg aubergines
- 5 kg courgettes
- 5 kg poivrons rouges
- 1 l huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre
- 15 kg pommes de terre avec la pelure
- 0,3 l huile d'arachide
- Mélange cajun

## Bereiding

Préparez les escalopes de dinde Festin en suivant les instructions sur l'emballage.

Coupez les aubergines et les courgettes en fines tranches.

Nettoyez les poivrons et coupez-les en gros morceaux.

Mélangez les légumes avec les herbes de Provence, le poivre, le sel et l'huile d'olive.

Faites griller les légumes et poursuivez la cuisson dans un four à 180°C pendant ± 10 min.

Lavez les pommes de terre et coupez-les en demi-lunes. Assaisonnez les pommes de terre avec le mélange cajun et ajoutez-y l'huile. Mélangez les pommes de terre, faites-les cuire au four à 180°C pendant ± 40 min. en mélangeant de temps en temps.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

Décorez avec de la roquette.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

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