Escalope à la reine aux pommes de terre cuite

10 personnes



Ingrediënten

- 10 escalopes à la reine
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de jeunes épinards
- 5 poivrons doux
- Salade composée
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Quelques brins de romarin

Bereiding

Passez les escalopes à la reine décongelées à la friteuse 3 à 4 min. à 180°C ou faites-les cuire 2 x 3 min. à la poêle.

Coupez les pommes de terre à chair ferme en brunoise et rincez-les sous l'eau froide. Faites cuire les pommes de terre dans de l'huile d'olive, écrasez les gousses d'ail et ajoutez-les aux pommes de terre avec le romarin.

Ajoutez les jeunes épinards en brunoise et faites-les revenir brièvement. Coupez les poivrons en 2 et farcissez-les de pommes de terre et d'épinards.
Faites cuire les poivrons dans un four à 180°C pendant ± 8 minutes.

Dressez le plat sur une assiette et décorez de salade composée.

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