Burger de Filet de poulet cuit au four et patate douce

10 personen



Ingrediënten

- 10 Filet de poulet cuit au four
- 2 ½ patates douces
- 3 tomates
- 2 boules de mozzarella
- 100 g de mayonnaise
- 100 g de yaourt à la grecque
- 100 g de ketchup
- ½ càc de curry en poudre
- ½ càc d'ail en poudre
- ½ càc d'origan séché
- 100 g de salade composée
- 1 oignon rouge
- 1 gros cornichon
- 10 grandes câpres
- Quelques feuilles de basilic
- Quelques brins de thym frais
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Bereiding

Coupez les patates douces en grosses tranches et posez-les sur du papier de cuisson. Enduisez-les d'huile d'olive, poivrez et salez et déposez dessus quelques brins de thym frais.

Découpez les tomates et les boules de mozzarella en rondelles et posez-les sur le Filet de poulet cuit au four. Cuisez le tout au four pendant ± 12 minutes à 180°C.

Préparez le dressing : mélangez la mayonnaise, le yaourt à la grecque, le ketchup, le curry en poudre, l'origan séché, l'ail en poudre, le poivre et le sel. Taillez l'oignon rouge, le cornichon et les câpres en brunoise et réservez-les.
Posez une tranche de patate douce sur une assiette, déposez le Filet de poulet dessus, nappez de dressing et présentez la salade composée par-dessus.

Garnissez avec le mélange d'oignons, le cornichon et les câpres et terminez par quelques feuilles de basilic.

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