



Brochette de Turkey ham et salade israélienne



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de Turkey Ham
- Huile d'olive
- épices pour brochettes
- 2 concombres
- 1 kg de tomates
- 3 poivrons jaunes
- ¼ de botte de persil plat
- ¼ de botte de coriandre fraîche
- ¼ de botte de ciboulette
- 1 citron vert
- 1 piment rouge
- Sel
- Une bonne huile d'olive

Bereiding

Découpez le Turkey Ham en tranches assez épaisses, enduisez-les d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez avec les épices pour brochettes.

Grillez le Turkey Ham des deux côtés et laissez-le refroidir à nouveau. Enfilez les tranches grillées sur une brochette.

Taillez les concombres, les tomates et les poivrons jaunes en dés, ciselez grossièrement les herbes.

Râpez le zeste sur les légumes.

Coupez le piment finement et incorporez-le aux légumes.

Arrosez les légumes d'un peu de bonne huile d'olive, salez et poivrez.

Déposez les légumes sur un plat de service et ajoutez les brochettes de Turkey Ham.

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

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