

Filet de poulet cuit au four en papillote avec ananas



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces Filet de poulet cuit au four
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- ¼ d'ananas
- Ras el hanout
- 0,5 l de crème de coco
- 0,5 kg de riz basmati
- 1 l de bouillon de légumes
- 2 oignons rouges
- Trait d'huile d'arachide
- 30 g d'oignons frits
- 1/6 de bouquet de persil plat
- Poivre & sel

Bereiding

Nettoyez les poivrons et taillez-les en morceaux. ôtez la couronne de l'ananas, découpez-le en 4 parties et retirez la partie dure. Taillez ensuite l'ananas en brunoise.

Mélangez la crème de coco et le ras el hanout, le poivre et le sel.

Confectionnez les papillotes et déposez le Filet de poulet cuit au four dedans.

Posez les poivrons et l'ananas sur le poulet et répartissez la crème de coco assaisonnée dans les papillotes. Mettez les papillotes au BBQ pendant ± 15 min.

Cuisez le riz basmati dans le bouillon de légumes.

Taillez les oignons rouges en brunoise, faites-les revenir dans l'huile d'arachide, ajoutez les oignons frits et le persil haché.

Servez le tout ensemble.

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

Volys - Oudestijdsdijk 11, D-6800 Leiden, NL, Belgium

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be