Saté avec des lamelles de kebab de dinde, roulé à l'ail et tomate cerise

10 personnes



Ingrédients

- 10 piques à brochettes
- 1 ciabatta
- Huile à l'ail
- 200 g de lamelles de dinde kébab
- 10 tomates cerises
- 50 g de mayonnaise
- 50 g de yaourt
- Quelques branches d'origan
- Poivre & sel
- Sel marin

Méthode de préparation

Coupez la ciabatta en petits dés et frottez-les avec l'huile à l'ail. Placez-les sur la pique à brochette et faites également glisser les lamelles de kébab.
Terminez par une tomate cerise, déposez le tout sur du papier sulfurisé et faites cuire au four à 200°C pendant ± 4 minutes.

Mélangez la mayonnaise et le yaourt et ajoutez-y l'origan coupé ou les fleurs d'origan. Salez, poivrez et mélangez bien.

Saupoudrez éventuellement le pain de quelques grains de sel marin.

Des recettes plus savoureuses sur 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