# Salade de pâtes avec lanières de filet de poulet et lardinettes® de dinde

30 minutes

10 personnes



## Ingrediënten

- 500 g de lanières de filet de poulet
- 500 g de lardinettes® de dinde
- 2 avocats
- 400 g de pâtes
- 250 g de haricots
- 1 botte de ciboule
- 250 g de tomates séchées au soleil
- 50 g de roquette
- Jus d'un demi-citron
- 1 dl d'huile d'olive
- Poivre et sel

## Bereiding

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée.

Cuisez les haricots (dans une autre casserole) dans de l'eau salée, rafraîchissez dans de l'eau glacée.

Découpez la ciboule, les tomates séchées au soleil et les haricots en morceaux. Dénoyautez l'avocat, extrayez la chair et découpez-la en dés. Arrosez de jus de citron.

Cuisez les lardinettes® de dinde dans de l'huile d'olive, ajoutez les lanières de filet de poulet une fois la dinde croquante. Poivrez. Laissez refroidir.

Mélangez tous les légumes, la viande et les pâtes.

Achevez avec un peu d'huile d'olive et de la roquette.

*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