Rôti de filet de dinde Royal ficelé aux fines herbes

10 personnes



Ingrediënten

- 1 pce Rôti de filet de dinde Royal
- 1 bouquet de basilic
- ½ botte de persil plat
- ½ botte de ciboulette
- Quelques brins de romarin
- 6 gousses d'ail
- Filet d'huile d'olive
- Poivre

Bereiding

Incisez le Rôti de filet de dinde Royal aux 2/3 depuis le haut.

Pelez les gousses d'ail et ôtez les feuilles de romarin de leur tige.

Taillez grossièrement les fines herbes et l'ail, poivrez. Mettez les herbes dans les incisions et ficelez à nouveau le Rôti de filet de dinde.

Cuisez le rôti au BBQ à couvert à 150°C pendant ± 25 minutes.

Coupez ensuite le Rôti de filet de dinde en tranches et servez.

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