Poitrine de dinde grillée avec aubergines et miel

45 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de poitrine de dinde grillée
- Huile d'olive
- 1 kg d'aubergines
- 30 g de miel
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- Graines de sésame
- Sel & poivre

Pour la mayonnaise au sésame

- 1 blanc d'oeuf
- 1 l de moutarde
- 1,5 dl d'huile d'arachide
- 5 cl d'huile de sésame
- Sel & poivre

Bereiding

Découpez la poitrine de poulet grillée en tranches épaisses. Enduisez-les d'un peu d'huile d'olive et grillez-les au BBQ.

Poivrez-les, mais laissez-les au naturel.

Taillez les aubergines en brunoise et cuisez-les brièvement à la plancha avec un peu d'huile d'olive, ajoutez le miel, salez et poivrez.

Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée pendant ± 20 minutes.

Découpez les deux extrémités, salez et poivrez, arrosez d'un trait d'huile. Réservez au chaud sur le BBQ.

Pour la mayonnaise au sésame : mélangez le blanc d'œuf, la moutarde et l'huile d'arachide, passez au mixer et montez la mayonnaise. Ajoutez l'huile de sésame tout en mixant, salez et poivrez.

Grillez les graines de sésame à la poêle ou au four.

Déposez la mayonnaise au sésame sur les pommes de terre et saupoudrez quelques graines de sésame par-

dessus.

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