Salade de pommes de terre avec Lardinettes® de Dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 300 g de Lardinettes® de dinde
- 1,2 kg de pommes de terre grenailles
- Filet d'huile d'olive
- 300 g de haricots verts fins
- 3 oignons cébettes
- 1 oignon rouge
- 1/5 de botte de ciboulette
- 150 g de mayonnaise
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- 50 g de yaourt nature
- Poivre & sel

Bereiding

Cuisez les pommes de terre pendant ± 20 min. dans de l'eau salée. égouttez-les, ajoutez un filet d'huile d'olive et cuisez-les brièvement au BBQ.
Assaisonnez-les et laissez refroidir.

Mettez une poêle sur le BBQ et versez dedans un filet d'huile d'olive. Cuisez les Lardinettes® de dinde jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes.

Nettoyez les haricots fins et cuisez-les al dente dans de l'eau salée. Rafraîchissez-les dans l'eau glacée et épongez-les. Coupez les haricots en petits morceaux. Taillez les cébettes en rondelles, l'oignon rouge en demi-lunes et ciselez la ciboulette.

Mélangez les pommes de terre, les Lardinettes® de dinde, les haricots fins, les cébettes, l'oignon rouge et la ciboulette, salez et poivrez.

Mélangez la mayonnaise avec la moutarde, le yaourt et rectifiez l'assaisonnement.

Incorporez le dressing dans les pommes de terre ou présentez-le à part.

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