



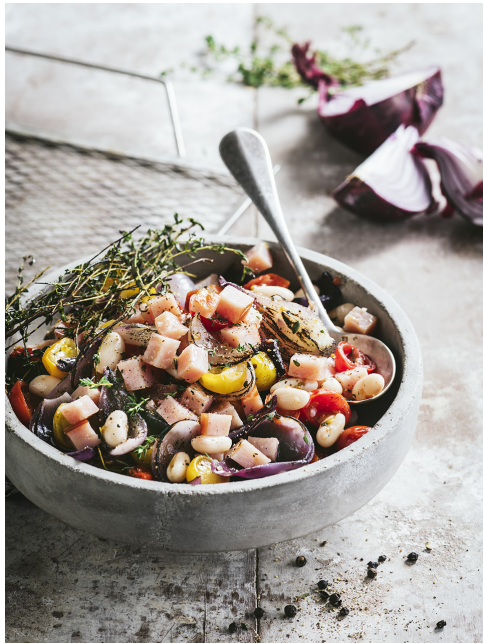
# Salade printanière fraîche à la dinde fumée artisanalement



20 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 200 g de Filet de dinde fumé artisanalement
- 250 g d'oignons rouges
- 250 g de tomates cerises
- quelques branches de thym frais
- 250 g de haricots blancs au jus
- 7,5 cl d'une huile d'olive de qualité
- 5 cl de vinaigre balsamique
- sel et poivre

## Bereiding

Faites cuire les oignons au Kamado à 150°C pendant ± 45 min. (en fonction de la taille). Ensuite, pelez-les et détaillez-les en morceaux. Assaisonnez et poursuivez la cuisson quelques instants.

Coupez les tomates en deux et assaisonnez-les de poivre, de sel et de thym frais. Faites-les cuire au Kamado jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Rincez les haricots blancs, assaisonnez-les de sel et de poivre. Découpez la dinde fumée en petits cubes. Mélangez tous les ingrédients et disposez-les sur un plat. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)