Salsa de tomates avec Lamelles de filet de poulet

10 personnes



Ingrediënten

- 150 g de Lamelles de filet de poulet
- 1 petite échalote & 1 ciboule
- 50 g de cœur de céleri & 50 g de poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 200 g de ketchup de tomates
- 20 g de purée de tomates
- 1 cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à café de sauce Worcester
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Chips taco

Bereiding

Nettoyez les légumes et taillez-les en gros morceaux.

Ciselez les légumes et ajoutez-y le ketchup aux tomates, la purée de tomates, le sambal et la sauce Worcester. Ciselez-les encore brièvement.

Versez la salsa dans un petit récipient et mélangez avec les Lamelles de filet de poulet. Garnissez de coriandre fraîche.

Servez avec les chips taco.

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