



# Suprême de dinde laqué aux légumes croquants



60 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 20 pc de Suprême de dinde
- 100 g de Lardinettes® de dinde
- 0,5 l de sauce BBQ
- 400 g d'asperges vertes
- 400 g de haricots verts
- 400 g de haricots à couper
- 1 oignon rouge
- 10 tranches de pain
- 100 g de beurre
- 1 dl d'huile d'olive
- sel et poivre

## Bereiding

Cuisez le suprême de dinde au Kamado et badigeonnez-le ensuite de sauce BBQ. Faites joliment brunir la viande.

Nettoyez les asperges, cuisez-les à la plancha avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Blanchissez les haricots verts et les haricots à couper, et cuisez-les avec les asperges.

Coupez l'oignon rouge en rondelles et cuisez-le avec les lardinettes® de dinde.

Salez et poivrez les légumes. Garnissez avec l'oignon et les lardinettes® de dinde.

Coupez des tranches épaisses de pain et faites fondre le beurre. Enduisez les tartines de beurre et cuisez-les des deux côtés au Kamado. Dressez le suprême de dinde et les légumes sur une assiette, servez avec le reste de la sauce BBQ et le pain.

*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)