

Planche d'antipasti



10 personnes



Ingrediënten

- 150 g de Filet de poulet avec tomates séchées au soleil
- 150 g Filet de dinde fumée artisanale
- 150 g Poulet aux fines herbes
- 1 ciabatta
- 100 g d'olives
- 100 g de tomates séchées
- 100 g de mini-boules de mozzarella
- 1 dl d'huile d'olive
- Poivre du moulin & gros sel de mer
- épices pizza déshydratées
- 100 g de mélange de noix
- Gressins

Bereiding

Découpez la charcuterie de poulet et de dinde en fines tranches.

Disposez joliment le tout sur une assiette et ajoutez les tomates séchées au soleil et les olives.

Coupez la ciabatta en fines tranches, enduisez-les d'un peu d'huile d'olive et cuisez-les au four à 180 °C, jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

Faites mariner les boules de mozzarella dans de l'huile d'olive avec du poivre du moulin, du gros sel de mer et les épices pizza déshydratées.

Mélangez bien le tout et disposez sur la planche.

Décorez la planche avec le mélange de noix et servez avec les toasts de ciabatta et les gressins.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be