



Pavé de dinde grillé et salade d'épinards



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces Pavé de dinde
- Filet d'huile d'olive
- 300 g de jeunes épinards
- 2 pommes vertes
- 2 pêches bien mûres
- 100 g de noix
- 1 cuillère à soupe de ras el hanout
- 200 g de mayonnaise
- Le jus d' $\frac{1}{4}$ de citron
- Un trait d'eau
- Une pincée de poudre de safran
- Poivre & sel

Bereiding

Préparez un mélange d'huile d'olive et de ras el hanout. Enduisez-en le Pavé de dinde et grillez-le des deux côtés à couvert.

Lavez les jeunes épinards et essorez-les. Taillez les pommes vertes en julienne et arrosez d'un peu de jus de citron, pour éviter l'oxydation. Coupez les pêches en demi-lunes et hachez grossièrement les noix.

Mélangez les épinards, les pommes vertes, les pêches et les noix. Mélangez maintenant la mayonnaise, le jus d' $\frac{1}{4}$ de citron, un trait d'eau et la poudre de safran pour le dressing. Salez et poivrez.

Dressez la salade d'épinards sur un plat ou dans un saladier. Retirez le Pavé de dinde du BBQ et coupez-le en tranches.

Nappez de dressing et servez.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!

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