Rôti de filet de dinde Royal avec carottes grillées

10 personnes



Ingrediënten

- 1 Rôti de filet de dinde Royal
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gousses d'ail
- 1,5 kg de carottes (différentes variétés)
- Huile d'olive
- Quelques branches de thym
- Quelques feuilles de laurier
- 1 citron vert
- Poivre & gros sel de mer
- 1 dl de sirop d'érable

Bereiding

Nettoyez les pommes de terre fermes et taillez-les en morceaux. Cuisez-les pendant 5 minutes dans de l'eau salée puis égouttez-les.

Nettoyez les carottes et incorporez-y un bon filet d'huile d'olive, le thym, le laurier, le poivre et le gros sel de mer. Déposez-les sur une plaque de cuisson, ainsi que les pommes de terre.

Posez le Rôti de filet de dinde dessus et nappez de sirop d'érable.
Poivrez généreusement le rôti.

Mettez le tout au four préchauffé à 160°C et cuisez le plat pendant ± 20 minutes.

Retirez le Rôti de filet de dinde des légumes et arrosez de jus de citron vert.
Découpez le Rôti de filet de dinde en tranches.

Servez le plat sur assiette.

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