



Filet de poulet fumé avec dressing au thon, toast grillé et avocat



15 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 300 g de Filet de poulet Chico
- 60 g de thon au naturel
- 40 g de mayonnaise
- ½ citron vert
- 1 avocat
- 25 g de cresson
- 2 tranches de pain gris
- 5 cl d'huile de tournesol
- sel et poivre
- quelques grains de poivre rose

Bereiding

Plongez une planche en bois dans l'eau pendant 30 min. et séchez-la ensuite.

Mixez le thon avec la mayonnaise, le jus d'1/4 de citron vert et le poivre. Détaillez l'avocat en brunoise, ajoutez-y un peu de citron vert, salez et poivrez. Lavez le cresson.

Coupez le Filet de poulet en tranches que vous disposez joliment sur la planche. Fumez brièvement le filet de poulet au Kamado ou au barbecue à pellets.

Garnissez avec le dressing au thon, l'avocat, le cresson et le poivre rose concassé.

Meer lekkere recepten op 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