



Couscous au Filet de dinde



60 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 100 g de Filet de dinde cuit au four
- 250 g de couscous
- 0,25 l de bouillon de légumes
- 1 dl d'huile d'olive
- 500 g de poivrons rouges
- 200 g de pois chiches au jus
- 50 g d'amandes grillées
- 1/10 d'une botte de menthe
- 1/10 d'une botte de persil plat
- 100 g de yaourt à la grecque
- sel, poivre et ras-el-hanout

Bereiding

Mélangez le couscous avec un peu d'huile d'olive. Portez à ébullition le bouillon de légumes, mélangez-le au couscous et laissez reposer 10 min. à couvert. Détachez les grains de couscous.

Cuisez les poivrons au Kamado jusqu'à ce qu'ils soient bruns, coupez-les en deux, enlevez les grains et détaillez-les en morceaux.

Rincez les pois chiches.

Coupez les amandes grillées en petits morceaux.

Coupez le Filet de dinde en fines tranches.

Hachez grossièrement la menthe et le persil plat.

Mélangez le yaourt à la grecque avec le ras-el-hanout. Salez et poivrez.

Mélangez le couscous avec les morceaux de poivrons, les pois chiches, les amandes, la menthe et le persil. Disposez la préparation sur un plat et garnissez avec le filet de dinde, les herbes aromatiques, le yaourt assaisonné et un peu d'huile d'olive.

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