Lard de dinde aux olives, tomates séchées au soleil et scampis

15 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 400 g de lard de dinde
- 400 g de scampis
- 150 g d'olives vertes
- 150 g de tomates séchées au soleil, à l'huile
- Poivre
- Romarin

Bereiding

Découpez le lard de dinde en gros dés.

Décortiquez les scampis et ôtez l'intestin.

Mélangez le lard de dinde, les scampis, les olives, les tomates séchées au soleil et le poivre.

Versez un peu de l'huile des tomates séchées sur le mélange et laissez mariner 2 heures.

Déposez sur la poêle à BBQ et laissez cuire 10 minutes sur le BBQ (secouez de temps en temps).

Servez sur un plat et décorez avec des brins de romarin.

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