Lamelles de filet de poulet à la toscane, gnocchis aux haricots verts & tomates séchées

25 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 2,5 kg de lamelles de filet de poulet à la toscane
- 1,25 kg de gnocchis
- 1,25 kg de haricots verts
- 250 g de tomates séchées
- 10 feuilles de sauge
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre

Bereiding

Préparez les lamelles de filet de poulet à la toscane comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée. Une fois qu'ils flottent, laissez cuire encore 1 min.

Lavez les haricots et cuisez-les al dente dans de l'eau salée. Passez-les ensuite sous de l'eau froide.

Coupez les tomates séchées en morceaux.

Faites revenir les gnocchis dans un peu d'huile d'olive et ajoutez-y les haricots et les tomates séchées.

Salez et poivrez, décorez de sauge et servez.

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