



Ragoût de dinde avec une brochette de pommes de terre et Turkey rashers



10 personnes



Ingrediënten

- 2,8 kg de ragoût de dinde
- 1 kg de petites pommes de terre
- 100 g Turkey rashers
- 10 piques à brochettes
- 500 g de panais
- 500 g de carottes jaunes
- 500 g de potiron
- Thym
- Poivre & sel
- Huile d'olive

Bereiding

Faites chauffer le ragoût de dinde pendant $\pm$ 20 min. dans un four préchauffé à 220°C en mélangeant de temps en temps.

Faites cuire les petites pommes de terre al dente dans de l'eau salée. égouttez-les et coupez-les en deux. Coupez les Turkey rashers en carrés. Disposez alternativement les pommes de terre et les carrés de Turkey rashers sur les piques à brochettes. Disposez ensuite celles-ci dans un plat pour le four, faites couler un filet d'huile d'olive et assaisonnez de poivre. Faites cuire au four pendant $\pm$ 15 à 20 minutes à 180°C.

Nettoyez les légumes et coupez-les en morceaux de taille identique. Faites cuire les panais et les carottes jaunes pendant 3 minutes et égouttez-les. Mélangez-les ensuite au potiron, ajoutez l'huile d'olive et le thym, salez et poivrez. Laissez-les aussi longtemps dans le four que les pommes de terre. Contrôlez le temps de cuisson avec une pique.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez avec quelques herbes.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://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