# Minestrone de légumes oubliés et Turkey Rashers

10 personnes



## Ingrediënten

- 200 g de Turkey Rashers
- 150 g de choux-raves
- 150 de carottes jaunes
- 150 g de topinambours
- 150 g de panais
- 150 g de patates douces
- 25 g de beurre
- 2 l de bouillon de volaille
- 1 brin de thym & 1 feuille de laurier
- Quelques branches de persil plat
- Poivre & sel

## Bereiding

Nettoyez les choux-raves, les carottes jaunes, les topinambours, les panais et les patates douces. Taillez les légumes en brunoise.

Faites fondre le beurre et faites-y revenir les légumes, mouillez avec le bouillon de volaille. Ajoutez le brin de thym et le laurier et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant ± 10 min.

Taillez les Turkey Rashers en julienne et mettez-les dans la minestrone. Salez et poivrez.
Décorez avec le persil plat.

*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