



Salade de grenailles fumées, Suprême de dinde, mayonnaise à la roquette et feuilles de roquette



40 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 3 pc de Suprême de dinde
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- 150 g de mayonnaise
- 50 g de roquette pour la mayonnaise
- 25 g de roquette pour la garniture
- 100 g de tomates séchées à l'huile
- sel et poivre

Bereiding

Coupez les pommes de terre grenailles en quatre et cuisez-les dans de l'eau salée. Mixez la mayonnaise avec la roquette et assaisonnez.

Cuisez le Suprême de dinde au Kamado à 150°C et découpez-le ensuite en tranches. Coupez les tomates séchées en morceaux et ajoutez-les aux pommes de terre. Ajoutez-y un peu d'huile des tomates séchées. Fumez les pommes de terre au Kamado ou au four à pellets pendant ± 15 min.

Mélangez les morceaux de suprême de dinde avec les pommes de terre fumées. Incorporez un peu de mayonnaise à la roquette à la salade et garnissez de quelques feuilles de roquette fraîche.

Servez le reste de la mayonnaise à côté. Ce plat se déguste chaud ou froid.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be