Rôti Orloff de dinde, pommes de terre au thym et brochette de champignons

60 min.

10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de Rôti de filet de dinde Royal
- 150 g de Filet de dinde fumé artisanal
- 150 g de fromage belge
- 500 g de champignons
- 500 g de pleurotes
- 1 dl d'huile d'olive
- 10 piques à brochette
- herbes de Provence
- 1,25 kg de pommes de terre
- quelques branches de romarin
- quelques branches de thym frais
- sel et poivre

Bereiding

Incisez le Rôti de dinde et disposez le fromage belge et le Filet de dinde fumé dans l'entaille. Ficelez le rôti avec une ficelle à brider. Ajoutez un peu de romarin. Disposez le Rôti dans un plat et cuisez-le au Kamado à 150°C.

Enfilez les champignons et les pleurotes sur une pique à brochette, enduisez-les bien d'huile et assaisonnez-les d'herbes de Provence, de sel et de poivre. Cuisez-les au Kamado, des deux côtés

Découpez les pommes de terre à chair ferme en tranches et enduisez-les d'un peu d'huile d'olive, de thym frais, de sel et de poivre. Faites griller les pommes de terre et poursuivez leur cuisson à basse température (150°C) au Kamado jusqu'à ce qu'elles soient cuites al dente. Découpez le rôti en tranches 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