



# Escalope de dinde avec légumes sautés, pommes de terre grelots, roquette et fromage feta



60 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 Escalopes de dinde
- 500 g de poivrons rouges
- 500 g de fenouil
- 400 g de mangetouts
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 0,1 l d'huile neutre
- 3 gousses d'ail
- 100 g de roquette
- 100 g de fromage feta
- 0,1 l de bonne huile d'olive
- sel et poivre

## Bereiding

Faites frire les Escalopes de dinde dans une poêle à feu doux pendant  $\pm$  3 minutes de chaque côté ou au four à 180°C, pendant  $\pm$  15 minutes.

Nettoyez et coupez les légumes. Faites-les frire séparément, assaisonnez et mélangez.

Mélangez un peu d'huile neutre avec les gousses d'ail et mixez.

Coupez les pommes de terre nouvelles en quatre et mélangez-les avec l'huile à l'ail. Assaisonnez les pommes de terre avec du sel et du poivre. Faites-les cuire au four à 180°C pendant  $\pm$  25 minutes.

Disposez le tout joliment sur l'assiette et terminez avec la salade de roquette, la feta et une bonne huile d'olive.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)