

Plats estival de pommes de terre avec Chicken Drumsticks



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- 2 kg de pommes de terre rouges
- 200 g de chorizo
- 2 gros oignons rouges
- 5 courgettes
- 4 gousses d'ail
- Quelques brins de thym frais
- Quelques feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Poivre & sel

Bereiding

Lavez les pommes de terre et taillez-les en morceaux. Mélangez les pommes de terre avec du poivre, du sel et un trait d'huile d'olive.

Coupez le chorizo en morceaux, écrasez les gousses d'ail, pelez et découpez les oignons rouges et mélangez-les avec les pommes de terre. Ajoutez le thym et le laurier.

Déposez le mélange de pommes de terre dans une lèchefrite. Posez-la sur le BBQ à couvert entre 160 et 200°C. Remuez de temps à autre.

Lavez les courgettes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Coupez les courgettes et les oignons rouges en gros morceaux. Mélangez-les avec l'huile, salez et poivrez.

Colorez les Chicken Drumsticks au BBQ. Après 20 minutes, ajoutez les courgettes et les Drumsticks aux pommes de terre. Laissez cuire encore 20 minutes.

Mélangez le tout de temps en temps en cours de cuisson.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be