



Roulades de poulet aux tomates séchées au BBQ et courgettes farcies



55 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de roulades de poulet aux tomates séchées
- 10 petites courgettes
- 500 g de tomates cerises (3 couleurs)
- 1 boule de mozzarella di buffala
- Poivre, sel & sel marin
- Origan, thym & laurier
- 1 filet d'huile d'olive
- 1,5 kg de pommes de terre grenailles
- Romarin
- Poivre au moulin

Bereiding

Coupez les pommes de terre en quatre et mélangez avec le thym, le laurier, le romarin, le sel marin, le poivre et l'huile d'olive.

Faites cuire les pommes de terre $\pm$ 25 min. à 180°C. Mélangez-les toutes les 10 minutes.

Coupez les courgettes horizontalement et retirez-en les graines.

Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-y la mozzarella di buffala coupée en dés. Assaisonnez de sel, de poivre et d'origan. Mélangez et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Disposez le mélange sur les demi-courgettes et faites cuire au four à 180°C pendant $\pm$ 15 min.

Coupez les roulades de poulet aux tomates séchées en grosses tranches. Imbibez d'huile d'olive et faites cuire brièvement des deux côtés au BBQ.

Décorez de basilic et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

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