Filet de poulet grillé avec herbes fraîches, cuit sur pierre de sel

10 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 filets de poulet grillés
- Persil
- Origan
- Romarin
- Thym
- 4 gousses d'ail fraîches
- Poivre
- 300 g de mesclun
- Huile d'olive

Bereiding

Préparez un mélange d'herbes fraîches ciselées et ajoutez-y l'ail haché.

Découpez les filets de poulet grillés en morceaux, arrosez d'un peu d'huile d'olive et déposez dans les herbes fraîches.

Embrochez les morceaux de filet de poulet.

Déposez la pierre de sel sur le BBQ dès qu'il est allumé, afin qu'elle puisse chauffer progressivement.

Cuisez les morceaux de poulet sur la pierre de sel et poivrez.

Servez le mesclun et arrosez généreusement d'huile d'olive.

Servez avec un morceau de pain.

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