



Turkey Rashers au BBQ avec butternut et pain aux noix



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de Turkey rashers
- Un filet d'huile d'olive
- 2,5 courges butternut (doubeurre)
- 150 g de fêta
- 50 g de raisins de Corinthe
- Pistaches salées
- 1 pain aux noix
- Quelques feuilles de pourpier
- Thym & laurier
- Poivre & sel

Bereiding

Mélangez les Turkey Rashers avec un trait d'huile d'olive et grillez-les au BBQ.

Coupez les butternut en quatre, épépinez-les et mélangez avec de l'huile d'olive, le thym, du poivre et du sel. Cuisez les butternuts dans un plat à four à 180°C pendant ± 25 minutes.

Découpez la fêta en dés et trempez les raisins dans de l'eau (10 min.). Ajoutez la fêta et les raisins au potiron et cuisez le tout encore 5 min.

Hachez les pistaches. Découpez le pain en grosses tranches et enduisez-les d'huile d'olive. Grillez au BBQ et découpez en lanières.

Dressez les butternut, les Turkey Rashers et le pain sur assiette et décorez avec des pistaches et des feuilles de pourpier.

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

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