Donut au poulet fourré aux dés de courgettes et spaghettis

60 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 100 pces Donut au poulet
- 3 kg dés de courgettes
- 0,2 l huile d'olive
- 0,5 l ketchup
- 0,025 kg épices pour spaghetti
- 8 kg spaghetti
- 7 kg tomates ou tomates cerises
- 1 tête ail
- 1 bouquet persil plat
- 0,3 l huile d'olive
- Sel & poivre
- 1 kg parmesan

Bereiding

Cuisez le Donut au poulet au four préchauffé à 180°C pendant ± 10 minutes.

Faites revenir les dés de courgettes brièvement dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le ketchup de tomate et assaisonnez avec les épices à spaghettis. Farcissez le Donut de poulet.

Cuisez les spaghettis dans l'eau salée pendant 8 à 10 minutes, selon l'épaisseur des pâtes. Rafraîchissez les pâtes.

Découpez les tomates en gros morceaux et émincez l'ail. Chauffez l'huile d'olive, cuisez l'ail et ajoutez les tomates ou les tomates cerises et les spaghettis. Faites-les revenir brièvement.

Salez et poivrez, décorez avec le persil plat haché et des copeaux de Parmesan.

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