

Aspic frais de poulet et légumes



10 personnes



Ingrediënten

- 150 g de Filet de poulet avec des tomates séchées au soleil
- 150 g de filet de poulet Chico
- 20 feuilles de gélatine
- 1 concombre
- 2 tomates jaunes
- 2 tomates vertes
- 2 tomates rouges
- Quelques brins de persil frais
- 300 g de salade composée
- Consommé (1 l de tomates pelées, 1 l de bouillon de légumes, 2 gousses d'ail, quelques brins de thym, quelques feuilles de laurier, origan, poivre & sel)

Bereiding

Mettez tous les ingrédients pour le consommé dans une casserole et portez à ébullition. Laissez mijoter encore 20 min. à feu doux.

Laissez refroidir et passez dans une étamine ou un torchon lavé.

Laissez égoutter le mélange au réfrigérateur (n'appuyez pas sur la masse), jusqu'à obtention d'un beau consommé clair.

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffez le consommé de tomates et faites-y fondre la gélatine.

Découpez la charcuterie et les tomates en tranches, à votre goût. Dressez en forme et nappez le consommé de tomates dessus. Laissez durcir 1 nuit au réfrigérateur et servez.

Servez l'aspic avec une salade et un peu de pain.

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