



Roulade de poulet aux tomates séchées et sauce toscane



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulades de poulet aux tomates séchées
- 1 kg Lardinettes® de dinde
- 1 kg petits oignons
- 3 kg champignons
- 0,5 l vin rouge
- 1 kg salade mixte
- 15 kg pommes de terre grenailles
- 0,5 l huile d'olive
- 5 l pulpe de tomates
- 1 kg salade mixte
- Quelques branches thym & laurier
- Origan
- Quelques branches romarin
- Sel & poivre
- Gros sel marin

Bereiding

Régénérez les Roulades de poulet aux tomates séchées comme indiqué sur l'emballage. Coupez-les en fines tranches.

Faites cuire les Lardinettes® de dinde dans un peu d'huile d'olive et ajoutez-y les petits oignons et les champignons. Faites-les revenir joliment. Ajoutez le vin rouge, le thym, le laurier et l'origan. Laissez cuire brièvement et ajoutez la pulpe de tomates. Faites suer le tout brièvement, salez et poivrez.

Coupez les pommes de terre grenailles et assaisonnez-les de gros sel marin, de poivre et de romarin. Ajoutez-y un filet d'huile et faites-cuire le tout au four à 180°C pendant ± 25 min.

Disposez le tout sur une assiette et terminez en ajoutant une poignée de salade.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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