Malse Kalkoenpavé met gegrilde groenten

10 personen



Ingrédients

- 10 st. Kalkoenpavé
- 600 g courgetten
- 600 g aubergines
- 600 g rode paprika
- 100 g pijnboompitten
- Olijfolie + 15 cl goede olijfolie
- ½ bot basilicum
- 1 teentje look
- Enkele blaadjes raketsla
- Peper & zout

Méthode de préparation

Leg de Kalkoenpavé's op een bakplaat en bak deze af zoals aangeduid op de verpakking.

Snij de courgetten en de aubergines in plakken.
Reinig de rode paprika en snij deze in grove stukken.
Vermeng de courgetten, aubergines en de rode paprika's met olijfolie en kruid met peper en zout.

Gril de groenten en hou ze warm.

Bak de pijnboompitten in een klein beetje olijfolie.
Wanneer deze mooi goudgeel zijn leg je ze op een bord met keukenpapier.

Voeg de basilicum, de look en de olijfolie samen en kruid deze met peper en zout. Mix alles goed en smaak af.

Schik het gerecht mooi op een bord.
Werk af met raketsla.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be