Warm gerookt Kalkoenhammetje met tuinbonen

60 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 5 Kalkoenhammetjes
- Oregano
- Olijfolie
- 1.5 kg tuinbonen
- Klontje boter
- Platte peterselie
- 30 krielaardappelen
- Peper & grof zeezout
- Om te roken : houtschilfers

Bereiding

Maak een mengeling van oregano, peper, zout en een scheutje olijfolie. Wrijf er de Kalkoenhammetjes mee in.

Leg de houtschilfers ½ uur in koud water en giet dan het water af. Verwarm de BBQ of de rookoven tot 150°C en leg er dan de houtschilfers op. Hang de Kalkoenhammetjes in de rookoven gedurende ± 20 à 25 min.

Ontdop de tuinbonen en kook deze 3 minuten in gezouten water en verfris. Snij de tuinbonen in gelijke stukjes en bak deze kort in een klontje boter, kruid af met peper en zout. Voeg er tenslotte de gehakte platte peterselie aan toe.

Snij de krielaardappelen in champignonvorm en kook deze bijtgaar in gezouten water. Giet deze af en vermeng de aardappelen met een beetje grof zeezout, peper en een scheutje olijfolie. Bak de aardappelen op de BBQ of in de oven.

Snij de Kalkoenhammetjes in plakjes en dien op samen met de tuinbonen en aardappelen.

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