Gegrilde kalkoenborst met aubergines en honing

45 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg Gegrilde kalkoenborst
- Olijfolie
- 1 kg aubergines
- 30 g honing
- 1 kg krielaardappelen
- Sesamzaadjes
- Peper & zout

Voor de sesam mayonaise

- 1 eiwit
- 1 lepel mosterd
- 1.5 dl arachideolie
- 5 cl sesamolie
- Peper & zout

Bereiding

Snij de Gegrilde kalkoenborst in dikke plakken. Wrijf deze in met wat olijfolie en grill deze op de BBQ.

Kruid met peper maar hou deze natuur.

Snij de aubergines in brunoise en bak deze kort op de plancha met wat olijfolie, voeg er de honing aan toe en kruid met peper en zout.

Kook de aardappelen in gezouten water gedurende ± 20 minuten.

Snij de beide uiteinden af en kruid deze met peper, zout en een scheutje olie. Hou deze warm op de BBQ.

Voor de sesammayonaise : voeg het eiwit, de mosterd en de archideolie samen, steek de mixer in de mengeling en trek de mayonaise op. Voeg nu de sesamolie toe terwijl je mixt, kruid af met peper en zout.

Rooster de sesamzaadjes in de pan of in de oven.

Spuit de sesammayonaise op de aardappelen en strooi er wat sesamzaadjes op.

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