



Kalkoenborstschnitzel met naanbrood en kerriehumus



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenborstschnitzels
- 10 naanbroodjes
- 400 g kikkererwten
- 1 dl sojaroom
- Sap van ½ citroen en van ½ limoen
- 1 koffielepel kerriepasta
- 2 teentjes look
- ¼ ijsbergsalade
- 2 rode uien
- 1,5 dl ketchup
- 1 dl zoete sojasaus
- Arachideolie & scheutje olijfolie
- Sesamzaadjes
- Peper & zout
- Enkele blaadjes munt

Bereiding

Bak de Kalkoenborstschnitzels aan beide zijden in arachideolie. Bak het naanbrood 2 min. in een oven van 180°C. tot het lauw is.

Cutter de kikkererwten samen met de sojaroom, het sap van citroen, de kerriepasta, de lookteentjes, peper, zout en een scheutje olijfolie, tot je een gladde massa bekomt.

Snij de ijsbergsalade in reepjes, was deze en droog ze in een slazwierder.

Reinig de ui en snij deze in brunoise.

Maak een dressing met de ketchup, de zoete sojasaus en het limoensap. Kruid met peper en zout. Smeer de kerriehumus op het naanbrood leg er wat ijsbergsalade op. Snij de Kalkoenborstschnitzel in reepjes en leg deze op de sla.

Dresseer met de dressing en werk af met de rode ui en enkele muntblaadjes.

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