



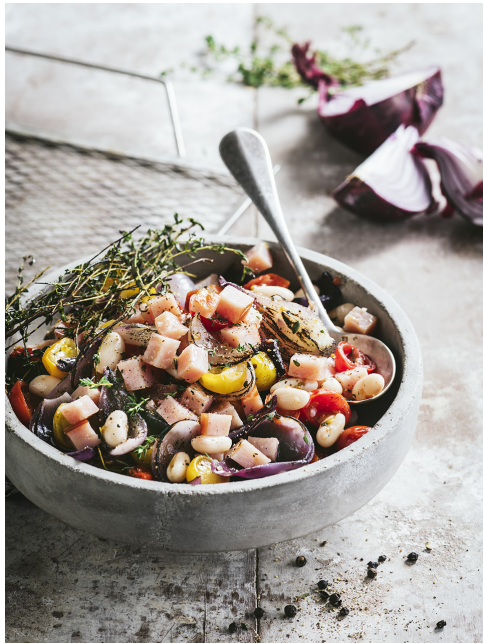
Fris lenteslaasje met Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet



20 min.



10 personen



Ingrediënten

- 200 g Ambachtelijk gerookte kalkoen
- 250 g rode ui
- 250 g kerstomaatjes
- enkele takjes verse tijm
- 250 g witte bonen op sap
- 7,5 cl goede olijfolie
- 5 cl balsamico
- peper & zout

Bereiding

Pof de ui ± 45 min. in de kamado op 150°C. (afh. van grootte ui) Pel de ui en snij deze in beentjes. Kruid af en brand nog eventjes af. Halveer de tomaatjes en kruid met peper, zout en verse tijm. Leg de tomaatjes in de kamado tot ze licht zacht worden.

Spoel de witte bonen af en kruid met peper en zout. Snij de Ambachtelijk gerookte kalkoen in blokjes. Vermeng alles, leg op een serveerschotel. Besprenkel de schotel met de olijfolie en de balsamico.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be