



Gelakte Kalkoensuprême met knapperige groenten



60 min.



10 personen



Ingrediënten

- 20 st. Kalkoensuprême
- 100 g Kalkoenlardinettes®
- 0,5 l BBQ saus
- 400 g groene asperges
- 400 g groene boontjes
- 400 g snijbonen
- 1 rode ui
- 10 sneetjes brood
- 100 g boter
- 1 dl olijfolie
- peper & zout

Bereiding

Bak de Kalkoensuprême aan in de Kamado en wrijf vervolgens in met de BBQ saus. Bak ze mooi bruin aan.

Reinig de asperges, bak ze op de plancha met wat olijfolie en kruid ze met peper en zout. Blancheer de groene boontjes en de snijbonen en bak ze mee met de asperges.

Snij de rode ui in ringen en bak deze samen met de Kalkoenlardinettes®.

Kruid de groenten af met peper en zout en werk af met de ui en de Kalkoenlardinettes®.

Snij dikke plakken brood en smelt de boter. Wrijf de boterhammen in met de boter en bak ze aan beide zijden in de Kamado. Schik de Kalkoensuprême en de groentjes op het bord en serveer er de rest van de BBQ saus en het brood bij.

Meer lekkere recepten op [Volys.be!](https://www.volys.be)

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