



Gegrilde Kalkoenpavé met spinaziesalade



10 personen



Ingrédients

- 10 st. Kalkoenpavé
- Scheutje olijfolie
- 300 g jonge spinazie
- 2 groene appels
- 2 rijpe perziken
- 100 g walnoten
- 1 spl ras el hanout
- 200 g mayonaise
- Sap van ¼ citroen
- Scheutje water
- Een snuifje saffraanpoeder
- Peper & zout

Méthode de préparation

Maak een mengeling van de olijfolie en de ras el hanout. Wrijf er de Kalkoenpavé mee in en grill deze aan beide zijden onder deksel.

Was de jonge spinazie en zwier deze droog. Snij de groene appel in julienne en besprenkel met wat citroensap, om verkleuring te voorkomen. Snij de perziken in halve maantjes en hak de walnoten in grove stukken.

Vermeng de spinazie, de groene appel, de perziken en de walnoten. Vermeng nu de mayonaise, het sap van ¼ citroen, een scheutje water en de saffraanpoeder voor de dressing.

Breng op smaak met peper en zout.

Leg de spinaziesalade op een schotel of in een kom. Neem de Kalkoenpavé van de BBQ en snij deze in plakjes.

Werk af met de dressing en dien op.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

volys - Oudestijpstraat 11, B-6000 Leuven, België

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