



# Kalkoenpavé met volkoren rijst en broccolicouscous



10 personen



## Ingrediënten

- 10 st. Kalkoenpavé
- 500 g volkoren rijst
- 50 g gedroogde ui
- 1 blaadje laurier
- 2 stronken broccoli
- 1 takje tijm
- 1 l groentebouillon
- 100 g rozijnen
- ¼ platte peterselie
- 1 à 2 chilipepers
- Scheutje olijfolie
- 150 g yoghurt
- Kurkuma
- Peper & zout

## Bereiding

Duw de bovenkant van de Kalkoenpavé in de gedroogde ui en bak de Pavé zoals aangeduid op de verpakking.

Bak de rijst aan in wat olijfolie en voeg er de tijm en het blaadje laurier aan toe.

Bevochtig de rijst met de groentebouillon, kook deze 8 min. en laat deze nog 10 à 15 min. rusten.

Hak de platte peterselie fijn.

Snij de chilipepers in ringen. Reinig de broccoli en cutter deze fijn tot couscous.

Laat de rozijntjes 10 minuten weken in water.

Voeg dan broccoli, de rozijntjes, de platte peterselie en de chilipepers bij de rijst. Kruid de rijst af met peper, zout en een scheutje olijfolie.

Meng de yoghurt met de kurkuma, peper en zout.

Schik het gerecht mooi op een bord.

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

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)