Opgebonden Kalkoenpave met salie en look en gepofte krieltjes

60 min.

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Kalkoenpavé
- 4 teentjes look
- enkele takjes salie
- 1 dl olijfolie
- 400 g witte kool
- 400 g rode kool
- 400 g wortelen
- 1 lente ui
- 1 klein stukje gember
- scheutje azijn
- 10 g suiker
- enkele blaadjes koriander
- 50 g geroosterde cashewnoten
- 1 kg krieltjes
- peper en zout

Bereiding

Snij de Kalkoenpavé in met 2 sneden. Pel de look en snij in fijne plakjes. Leg enkele plakjes look en salieblaadjes in de insnede.

Bind de Kalkoepavé met een keukentouw vast en besprenkel de Kalkoenpavé met wat olijfolie. Bak de Kalkoenpavé in de pellet BBQ gedurende ± 20 minuten op 160°C of in de Kamado op 150°C tot een kern van 65°C. Draai het vlees af en toe om.

Snij de rode en de witte kool in fijne reepjes. Reinig de wortelen en schil in plakjes. Snij de lente ui schuin en vermeng met de groenten.

Maak een vinaigrette met de olie, de azijn, suiker, de geraspte gember, peper en het zout. Meng de vinaigrette onder de groenten. Werk de groenten af met verse koriander en de geroosterde cashewnoten.

Vermeng de krieltjes met een scheutje olijfolie, peper en zout. Pof de krieltjes in de Kamado.

Schik alles op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be