



Gegrilde Kalkoennootjes met warme kerstomaatjes en fetakaas



10 personen



Ingrediënten

- 3 Kalkoennootjes
- Olijfolie
- 30 kerstomaatjes
- 100 g fetakaas
- 20 g chapelure
- Peper
- Verse oregano
- Provençaalse kruiden

Bereiding

Snij de Kalkoennootjes in dikke plakjes en wrijf deze in met wat olijfolie.

Snij de kerstomaatjes horizontaal in 2 en leg deze op in een ovenschaal. Kruid met peper en verbrokkel er de fetakaas over.

Strooi vervolgens de Provençaalse kruiden en de chapelure over de tomaatjes en de kaas.

Besprenkel de tomaten met olijfolie en bak deze af op 160°C in de gesloten BBQ gedurende ± 15 minuten.

Gril nu de plakjes Kalkoennootjes kort.

Leg ze op een klein bordje, leg er de tomaatjes op en werk af met verse oregano.

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