Kalkoensuprême met broodpesto en pasta pomodori

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Kalkoensuprême
- 2 sneetjes oud wit brood
- Pestokruiden
- Platte peterselie
- Olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje look
- 300 g gepelde tomaten
- Pasta naar keuze (penne)
- Oregano
- Peper & zout

Bereiding

Snij het oud brood in stukken en cutter deze samen met de pestokruiden en platte peterselie. Voeg er wat olijfolie aan toe en cutter kort.
Leg de broodpesto op bakpapier en bak deze kort af in een oven van 180°C.

Bak de Kalkoensuprême af op 180°C. tot deze mooi bruin is.

Snij de ui en de look in fijne brunoise en bak deze kort aan in wat olijfolie.
Voeg er de gepelde tomaten, de peper, de oregano en het zout aan toe.
Laat de saus 15 minuutjes sudderen en mix ze.

Kook de pasta bijtgaar in gezouten water.

Vermeng de pasta met de tomatensaus en schik alles in kleine potjes of bordjes.

Werk af met de broodcrunch.

Smakelijk !

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