Minestrone van vergeten groenten en Turkey Rashers

10 personen



Ingrediënten

- 200 g Turkey Rashers
- 150 g koolrabi
- 150 gele wortel
- 150 g aardpeer
- 150 g pastinaak
- 150 g bataat
- 25 g boter
- 2 l gevogeltebouillon
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- Enkele takjes platte peterselie
- Peper & zout

Bereiding

Reinig de koolrabi, de gele wortel, de aardpeer, de pastinaak en de bataat.
Snij de groenten in brunoise.

Smelt de boter en stoof de groenten aan, bevochtig met de gevogeltebouillon. Voeg het takje tijm en de laurier toe en breng aan de kook. Kook deze verder op een klein vuurtje gedurende ± 10 min.

Snij de Turkey Rashers in julienne en voeg deze bij de minestrone. Smaak de minestrone af met peper en zout. Werk af met platte peterselie.

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