



Gerookte aardappelsalade met gebakken Kalkoensuprême



40 min.



10 personen



Ingrédients

- 3 st. Kalkoensuprême
- 1 kg krielaardappelen
- 150 g mayonaise
- 50 g rucola voor de mayonaise
- 25 g rucola voor de afwerking
- 100 g zongedroogde tomaat op olie
- peper & zout

Méthode de préparation

Snij de krielaardappelen in vier en kook ze in gezouten water bijtgaar. Mix de mayonaise samen met de rucola en kruid af.

Bak de Kalkoensuprême in de Kamado op 150°C en snij deze in plakjes.

Snij de zongedroogde tomaat in stukjes en voeg deze bij de aardappelen. Voeg er wat olie van de zongedroogde tomaat aan toe.

Rook de aardappelen in de Kamado of de palletoven gedurende ± 15 min.

Meng de stukjes Kalkoensuprême met de gerookte aardappelen. Meng wat rucola mayonaise door het slaatje en werk af met enkele blaadjes verse rucola. Serveer er de rest van de mayonaise naast.

Dit gerechtje is zowel warm als koud heerlijk lekker.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

