



Kalkoenschnitzel met gebakken groentjes, krieltjes, rucola en fetakaas



60 min.



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenschnitzels
- 500 g rode paprika
- 500 g venkel
- 400 g peultjes
- 1 kg krielaardappelen
- 0,1 l neutrale olie
- 3 teentjes look
- 100 g rucola
- 100 g fetakaas
- 0,1 l goede olijfolie
- peper en zout

Bereiding

Bak de Kalkoenschnitzel in een pan op een klein vuurtje aan elke kant gedurende $\pm$ 3 minuten of in de oven op 180°C, $\pm$ 15 minuten.

Reinig de groenten en snij deze. Bak ze apart, kruid ze af en vermeng ze.

Vermeng wat neutrale olie met de teentjes look en mix ze.

Snij de krielaardappelen in vier en meng ze met de lookolie. Kruid de krieltjes af met peper en zout. Bak ze in de oven op 180°C gedurende $\pm$ 25 minuten.

Schik alles mooi op het bord en werk af met de rucola, de fetakaas en de goede olijfolie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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