



Kalkoenschnitzel met knapperige groentjes



45 min.



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenschnitzels
- 600 g kamout
- 500 g gele courgette
- 500 g groene courgette
- 400 g doperwten
- 1 bot lente ui
- enkele takjes oregano
- 200 g mascarpone
- vadouvan
- peper en zout

Bereiding

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

Kook de kamout in gezouten water tot deze zacht is (± 18 min). Giet af, laat wat uitlekken en voeg er een scheutje olie aan toe.

Snij de courgettes in stukjes en bak deze in de olie met wat oregano, peper en zout.

Blancheer de doperwten en voeg deze bij de courgettes.

Snij de lente ui en bak kort nog even mee met de andere groenten. Voeg er de gekookte kamout aan toe.

Vermeng de mascarpone samen met de vadouvan, peper en het zout. Smaak af en voeg de mengeling in een spuitzak.

Schik alles mooi op een bord en werk af met enkele toefjes mascarpone.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://volys.be)!

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