Kalkoenschnitzel met knapperige groentjes

45 min.

10 personen



Ingrédients

- 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

Méthode de préparation

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.

Des recettes plus savoureuses sur 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