



Turkey Rashers op de BBQ met butternut & notenbrood



10 personen



Ingrediënten

- 1 kg Turkey Rashers
- Scheutje olijfolie
- 2.5 st. Butternut
- 150 g fetakaas
- 50 g rozijnen
- Gezouten pistachenoten
- 1 notenbrood
- Enkele posteleinblaadjes
- Tijm & laurier
- Peper & zout

Bereiding

Vermeng de Turkey Rashers met een scheutje olijfolie, grill deze op de BBQ.

Snij de butternut in vier, haal er de zaadjes uit en vermeng met olijfolie, tijm, peper en zout.

Bak de butternut in een ovenschaal op 180°C gedurende ± 25 minuten.

Snij de fetakaas in stukjes en week de rozijnen in water (10 min.).

Voeg de fetakaas en de rozijnen toe aan de pompoen en bak deze 5 min. mee met de pompoen.

Hak de pistachenoten.

Snij het brood in dikke plakken en wrijf in met olie. Grill op de BBQ en snij in repen.

Schik de butternut, de Turkey Rashers en het brood op een bord en werk af met de pistachenoten en de posteleinblaadjes.

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

volys - Oudestijuwelstraat 11, B-6000 Leuven, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be