



Ardeens Kalkoenfiletgebraad met saus, gebakken aardpeer en minestra



10 personen



Ingrédients

- 2 kg Ardeens Kalkoenfiletgebraad met saus
- 1.2 kg aardpeer
- 25 g boter
- 0.6 kg minestra (pasta)
- 5 cl olijfolie
- 10 g pastakruiden
- Enkele sprietjes bieslook
- Peper & zout

Méthode de préparation

Regeneer het Ardeens gebrad met saus zoals op de verpakking.

Was de aardpeer en snij in gelijke partjes. Bak de aardpeer aan in boter, kruid af met peper en zout en gaar verder in een oven van 120°C.

Kook de minestra bijtgaar in gezouten water en giet af. Voeg er de olijfolie en pastakruiden aan toe. Kruid met peper en zout en dien op met wat bieslook.

Des recettes plus savoureuses sur 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