Kalkoenhammetje, ratatouille en gebakken aardappelen met geitekaas

60 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 5 Kalkoenhammetjes
- 2 uien & 2 teentjes look
- Olijfolie
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 rode & 1 gele paprika
- 3 tomaten
- Tijm & laurier
- Peper & zout

Aardappelbereiding

- 1.2 kg aardappelen
- 0.5 l groentebouillon
- Tijm & laurier
- Peterseliestengels
- Peper
- 200 g geitenkaas

Bereiding

Bak de Kalkoenhammetjes af zoals vermeld op de verpakking.

Snij de ui en de look in brunoise en stoof ze aan in wat olijfolie.

Snij de aubergines, de courgetten en de paprika in grove stukken en voeg deze bij de ui. Snij de tomaten in vier en haal er de pitten uit. Voeg deze bij de andere groenten en voeg er tenslotte de tijm en de laurier aan toe. Laat dit een 4-tal min. verder bakken op een klein vuurtje, kruid af met peper en zout.

Kook de groentebouillon samen met de tijm, laurier, peper en de peterseliestengels. Laat dit nog een uurtje trekken en steek door een puntzeef.

Schil de aardappelen, snij deze in fijne plakjes en leg ze in een vuurvaste schotel. Giet er de bouillon over en bak ze 35 min. af op 180°C.

Haal de schotel uit de oven en leg er de geitenkaas op in plakjes. Bak de ovenschotel nog eens een 10-tal min. af.

Snij de Kalkoenhammetjes in plakken en dien alles op.

Meer lekkere recepten op 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