Donut de poulet aux spaghettis de carotte et concombre

10 personnes

Ingrediënten

- 10 donuts de poulet
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de grosses carottes
- 1 concombre
- 50 g de cacahuètes salées
- épices spaghettis
- 1,5 dl de ketchup
- 50 g de yaourt à la grecque
- Paprika en poudre
- Pincée de sel

Bereiding

Faites cuire les donuts de poulet (art. 30431) au four (10 min. à 200°C), à la friteuse (3 min. à 180°C) ou à la poêle (2 x 4 min.).

épluchez les carottes et faites des spaghettis de carotte à l'aide d'un coupe-spirale. Faites la même chose avec le concombre.

Mélangez le ketchup avec les épices spaghettis et le yaourt à la grecque.

Coupez les pommes de terre à chair ferme en rondelles. Mélangez les pommes de terre avec le paprika en poudre et une pincée de sel. Faites-cuire au four à 180°C pendant 15 minutes (sur papier sulfurisé, ne pas trop serrer). Mélangez de temps en temps.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez de cacahuètes hachées.

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