Kalkoensuprême op een trio van spreads op geroosterde toast

10 personen

Ingrediënten

- 30 stukjes Kalkoensuprême
- Olijfolie + goede olijfolie voor bij spreads
- Provençaalse kruiden
- Paprikapoeder
- Peper & zout
- 10 sneetjes meergranen brood
- 200 g voorgekookte rode biet (in stukjes)
- 50 g zwarte ontpitte olijven
- 2 x 2 cl + 5 cl sojaroom
- 250 g erwten
- Enkele blaadjes munt
- 2 x sap van een ¼ citroen
- 250 g voorgekookte kikkererwten
- 1 teentje look
- 50 g microsalade

Bereiding

Marineer de stukjes Kalkoensuprême met olijfolie, Provençaalse kruiden, paprikapoeder en peper. Bak ze in een oven van 180°C gedurende ± 10 min. Wrijf de sneetjes brood in met wat olijfolie en grill deze in een grillpan.

Meng de stukjes voorgekookte rode biet, de zwarte olijven, de sojaroom, peper, zout en een scheutje olijfolie in de blender en mix mooi glad.

Blancheer de erwtjes kort in gezouten water en verfris ze. Meng de erwtjes, de sojaroom, het sap van ¼ citroen en de blaadjes munt en mix in de blender. Kruid met peper, zout en voeg er nog een scheutje goede olijfolie aan toe.

Meng de kikkererwten, de sojaroom, de look, het sap van ¼ citroen, peper, zout en een scheutje olijfolie in de blender en mix alles mooi glad. Smeer de 3 spreads op 3 stukjes toast.

Snij de gebakken Kalkoensuprême in drie en leg deze op de spreads. Werk af met de microsalade.

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