Rôti de poulet avec salade freekeh fruitée

10 personnes

Ingrediënten

- 5 pces. Rôti de poulet
- 500 g de freekeh
- 1 l de bouillon de légumes
- 5 pêches
- 1 filet d'huile d'olive
- Une trentaine de cerises
- ½ càc de ras el hanout
- 1 salade iceberg
- 50 g de miel liquide
- 1 càc de sambal
- 250 g de halloumi
- 1 citron
- 1/5 de bouquet de persil plat

Bereiding

Cuisez le Rôti de poulet comme indiqué sur l'emballage.

Mélangez le freekeh avec le bouillon de légumes et cuisez-le pendant ± 10 minutes.
égouttez le freekeh.

Coupez les pêches en tranches et dénoyautez les cerises. Faites revenir brièvement les pêches et les cerises dans un peu d'huile d'olive et ajoutez le ras el hanout. Faites-y revenir brièvement le freekeh aussi.

Coupez la salade iceberg en 2 et retirez les parties dures. Taillez la salade iceberg en gros morceaux.

Découpez le halloumi en brunoise. Faites bouillir le miel et ajoutez-y le sambal. Incorporez maintenant le halloumi et laissez cuire brièvement.
Mouillez le halloumi avec le jus de citron.

Disposez la salade iceberg sur assiette et ajoutez le mélange de freekeh.

Coupez le Rôti de poulet en tranches et dressez-les sur l'assiette. Garnissez avec le halloumi et le persil plat.

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