



# Salsa de tomates avec Lamelles de filet de poulet



10 personnes



## Ingrediënten

- 150 g de Lamelles de filet de poulet
- 1 petite échalote & 1 ciboule
- 50 g de cœur de céleri & 50 g de poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 200 g de ketchup de tomates
- 20 g de purée de tomates
- 1 cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à café de sauce Worcester
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Chips taco

## Bereiding

Nettoyez les légumes et taillez-les en gros morceaux.

Ciselez les légumes et ajoutez-y le ketchup aux tomates, la purée de tomates, le sambal et la sauce Worcester. Ciselez-les encore brièvement.

Versez la salsa dans un petit récipient et mélangez avec les Lamelles de filet de poulet. Garnissez de coriandre fraîche.

Servez avec les chips taco.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)