



Sandwich sur brochette avec Roulade de poulet et tomate séchée au soleil



10 personnes



Ingrediënten

- 500 g de Roulade de poulet et tomates séchées au soleil
- 3 grosses tranches de pain au lait
- 4 tranches de fromage jeune
- 2,5 tomates
- 50 g de beurre
- 10 rondelles de cornichon
- 10 brochettes
- Filet d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Quelques feuilles de micro-salade

Bereiding

Taillez la Roulade de poulet aux tomates séchées au soleil en tranches épaisses et enduisez-les d'un peu d'huile d'olive et d'herbes de Provence.

Découpez le pain au lait en tranches épaisses et faites fondre le beurre. Enduisez le pain au lait de beurre et grillez-le des deux côtés.

ôtez la croûte du fromage jeune, taillez-le en lanières, puis enroulez-les.

Coupez les tomates en 4 et épépinez-les. Arrosez les tomates d'huile d'olive.

Grillez les épaisses tranches de Roulade de poulet aux tomates séchées au soleil des deux côtés.

Coupez les grosses tranches de pain au lait en morceaux.

Prenez une brochette et embrochez-y la tomate, le pain au lait, le cornichon, la Roulade de poulet, le fromage et enfin une rondelle de cornichon.

Achevez avec quelques feuilles de micro-salade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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