



Salade de pommes de terre avec filet de poulet aux fines herbes et asperges vertes



45 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 350 g de filet de poulet aux fines herbes
- 500 g de patates douces
- 500 g de pommes de terre fermes
- 1 botte d'asperges vertes
- Une demi-botte de ciboulette
- Jus d'orange
- 8 cl d'huile d'olive et huile d'olive pour cuire
- 1 oignon rouge
- Poivre et sel

Bereiding

Pelez les pommes de terre, en gardant les variétés séparées, cuisez-les dans de l'eau salée, en veillant à ce qu'elles restent fermes. Laissez refroidir. Attention, la patate douce cuit plus vite que la pomme de terre ferme !

Taillez les asperges en lanière obliques, cuisez-les dans un peu d'huile d'olive en veillant à ce qu'elles restent croquantes. Laissez-les refroidir.

Découpez le filet de poulet aux fines herbes en lanières.

Taillez le demi-oignon en demi-rondelles.

Pour la vinaigrette : mélangez le jus de l'orange et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Mélangez le tout et rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez de la ciboulette ciselée.

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