



Potage potiron-gingembre, poitrine de dinde grillée et coriandre



10 personnes



Ingrediënten

- 600 g de potiron
- 450 g d'oignons
- 150 g de tomates pelées
- 15 g de gingembre
- 20 g de beurre
- 1,5 l de bouillon de volaille
- Poivre & sel
- 1 ciabatta
- 1 filet d'huile d'olive
- 150 g de poitrine de dinde grillée
- Quelques branches de coriandre

Bereiding

Nettoyez le potiron et les oignons, faites suer les légumes dans le beurre et ajoutez-y le gingembre finement coupé. Ajoutez les tomates pelées et faites encore suer jusqu'à ce que les légumes soient translucides. Humidifiez avec le bouillon de volaille et laissez encore cuire 20 minutes à feu doux. Mixez et assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance. Versez la soupe dans un bol ou une assiette.

Découpez une fine tranche de ciabatta, frottez-la avec un peu d'huile d'olive et mettez au four à 180°C. Garnissez le pain avec la poitrine de dinde grillée finement coupée et la soupe avec quelques branches de coriandre.

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