Bruschetta au filet de poulet aux tomates séchées, tomates vertes et anchois

15 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 10 filets de poulet aux tomates séchées
- 1 petit pain italien
- 1 gousse d'ail
- Thym
- 1 dl d'huile d'olive
- Poivre
- 2 tomates vertes
- 2 filets d'anchois
- 1 filet d'huile d'olive

Bereiding

Coupez le petit pain italien en tranches de 1 cm.
Coupez l'ail très finement et mélangez avec l'huile d'olive, le thym et le poivre au moulin.
Imbibez les tranches de pain d'huile d'olive et mettez au four 4 à 5 min. à 180°C.

Coupez finement les anchois et faites-les cuire dans une petite poêle avec un filet d'huile d'olive. Quand ils sont bien cuits, retirez la poêle du feu.

Coupez les tomates en 4 et épépinez-les. Coupez les tomates en petits croissants, mélangez-les avec les anchois et poivrez. Disposez les tomates sur les petits pains tièdes et garnissez des filets de poulet aux tomates séchées.

Décorez avec les anchois et la salade et servez.

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