Jambon de dinde, ratatouille et pommes de terre au fromage de chèvre

60 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 5 jambonneaux de dinde
- 2 oignons & 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge & 1 poivron jaune
- 3 tomates
- Thym & laurier
- Sel & poivre

Préparation des pommes de terre

- 1,2 kg de pommes de terre
- 0,5 l de bouillon de légumes
- Thym & laurier
- Branches de persil
- Poivre
- 200 g de fromage de chèvre

Bereiding

Faites cuire les jambonneaux de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Coupez les oignons et l'ail en brunoise et faites revenir dans un peu d'huile d'olive.

Coupez grossièrement les aubergines, les courgettes et les poivrons et ajoutez-les aux oignons. Coupez les tomates en quatre et retirez les pépins. Ajoutez-les aux autres légumes et ajoutez enfin le thym et le laurier. Laissez cuire 4 min. à feu doux, salez et poivrez.

Faites chauffer le bouillon de légumes avec le thym, le laurier, le poivre et les branches de persil. Laissez réduire une petite heure et passez au chinois.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles et disposez-les dans un plat allant au four. Recouvrez du bouillon et mettez au four à 180°C pendant 35 min.

Retirez le plat du four et disposez le fromage de chèvre en tranches. Remettez le plat au four pendant une dizaine de minutes.

Coupez les jambonneaux de dinde en tranches 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