



Plats d'accompagnement

Schnitzel de dinde au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 escalopes de dinde
1 décilitre de lait de coco
1/2 piment rouge (finement haché)
curry (une pointe de couteau)
brin coriandre (quelques)
poivre
sel

Méthode de préparation

Incorporez toutes les épices au lait de coco, et laissez-y mariner la dinde pendant environ 2 heures.

Tamponnez avec du papier absorbant et faites cuire 10 minutes au barbecue. Saupoudrez de sel et de poivre pour conclure. Un délice avec du riz !



Bildnachweis: Deutsche Pute