Dinde aux légumes d’été au Airfryer



Dinde aux légumes d’été au Airfryer

Ingrédients pour 2 personnes

2 escalopes de dinde

1 courgette

1 aubergine

1 poivron

Bouquet garni déshydraté (mélanges d’ herbes)

3 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe 2 jus de citron

Sel et poivre

Préparation

Découpez en morceaux les escalopes de dinde , la courgette, l’aubergine et le poivron.

Déposer tous ces ingrédients coupés en morceaux dans un saladier

Versez les 3 cuillères à soupe d’huile d’olive ainsi que les 2 cuillères à soupe de jus de citron dans le saladier mélangez.

Saupoudrez du bouquet garni déshydraté. Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson

Programmez 20 min à 180°

Servez et chaud avec du riz ou des pâtes par exemple