

Pain pita avec boulettes de dinde



20 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg Boulettes de dinde
- 500 g mélange de poivrons rouges, verts et jaunes
- 10 cl huile d'olive
- 1 cuil. à café épices pour spaghetti
- ¼ salade iceberg
- 10 pain pita ou pide (pain turc)
- 15 cl mayonnaise
- 5 cl ketchup
- 1 cuil. à café poivre vert en grains
- Poivre & sel

Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 120°C jusqu'à obtenir une température de 72°C au cœur.

Faites revenir très brièvement les poivrons coupés dans l'huile d'olive de manière à ce qu'ils soient encore croquants et ajoutez les épices pour spaghetti (cela peut être servi aussi bien froid que chaud).

Lavez la salade et coupez-la en chiffonnade (fines lamelles).

Mélangez la mayonnaise avec le ketchup, écrasez les grains de poivre vert dans un mortier et mélangez. Salez et poivrez.

Faites chauffer les petits pains et remplissez-les avec la sauce, les légumes et les boulettes de dinde.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be