Boulettes de dinde sauce tomate piquante et toast

20 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 30 boulettes de dinde (décongelées)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 0,5 l de tomates pelées en dés
- Poivre de Cayenne
- Sel & poivre
- 1/6 de bouquet de persil plat
- 10 toasts
- 1 tomate fraîche

Bereiding

Lavez l'oignon et l'ail et coupez-les en fine brunoise. Faites revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates pelées en dés et assaisonnez à votre convenance de poivre de Cayenne et d'une pincée de sel. Laissez mijoter.

Ajoutez les boulettes à la sauce et laissez suer ± 5 min. sous couvercle.

Servez dans des petits plats et décorez de persil plat.

Faites cuire les toasts dans le l'huile d'olive, recouvrez de tomates et assaisonnez de sel et de poivre.

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