



Boulettes de dinde, chili con turkey et quinoa



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 5 kg quinoa
- 10 l bouillon de volaille
- 50 g ail
- 4 kg oignons en brunoise
- 3 kg poivrons en brunoise
- 2 kg haricots rouges
- 3 kg maïs
- 10 l tomates en brunoise
- 3 kg céleri en brunoise
- 1 l vin blanc
- Thym (quelques branches)
- Laurier (quelques branches)
- 10 g cumin en poudre
- 10 g paprika en poudre
- Poivre & sel
- 250 cl huile d'olive
- ¼ de bouquet persil plat

Bereiding

Faites suer l'ail et les oignons dans de l'huile d'olive. Ajoutez les poivrons, les haricots rouges, le maïs et le céleri et versez le vin blanc. Laissez encore cuire quelques instants.

Ajoutez les tomates, le thym, le laurier, le cumin et le paprika.

Laissez cuire le tout à feu doux pendant +/- 20 minutes.

Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez les boulettes de dinde. Laissez encore mijoter quelques instants.

Faites chauffer le bouillon de volaille, ajoutez-y le quinoa et laissez cuire pendant 15 minutes. Laissez encore reposer 5 minutes.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez de persil plat.

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