



Boulettes de dinde sauce tsigane et riz safrané



120 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg Boulettes de dinde
- 300 g poivrons rouges en brunoise
- 300 g poivrons jaune en brunoise
- 300 g poivrons verts en brunoise
- 100 g oignons en brunoise
- 10 g ail
- 10 g cassonade
- 5 cl vinaigre
- 1 cuillère à café pâte de piment (sambal)
- 50 cl tomates pelées en brunoise
- 20 g purée de tomates
- 50 cl bouillon de volaille
- 50 g cornichons aigres-doux
- 500 g riz
- 1 petit pot safran
- 1 l bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe amidon de maïs
- 5 cl huile d'arachide
- Poivre & sel

Bereiding

Faites suer les oignons avec l'ail dans l'huile d'arachide, ajoutez la cassonade et faites caraméliser légèrement. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez le paprika.

Ajoutez les tomates pelées, le bouillon de volaille, la purée de tomates et la pâte de piment. Salez et poivrez. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux et liez le tout avec l'amidon de maïs.

Ajoutez les boulettes de dinde et laissez encore cuire un peu.

Préparez le riz avec le bouillon et ajoutez-y le safran (500 g de riz et 1 l de bouillon au ciseur-vapeur/500 g de riz et 1,5 l selon la méthode traditionnelle).

Disposez sur l'assiette et décorez en ajoutant quelques cornichons aigres-doux.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be