



Boulettes de dinde à la sauce façon indienne avec des poivrons et du riz



60



10



Ingrediënten

- 2,5 kg de Boulettes de dinde à la sauce façon Indienne
- 0,4 kg / sorte de poivrons rouges, verts, jaunes
- 1 piment
- un trait d'huile d'arachide
- 1 oignon de printemps
- 0,5 kg de riz
- 1 l de bouillon de poulet
- 0,25 l de yaourt
- 1/4 botte de coriandre fraîche
- sel et poivre

Bereiding

Régénérer les Boulettes de dinde à la sauce façon Indienne jusqu'à ce qu'elles atteignent une température minimale de 65°C.

Ajouter le riz et le bouillon de volaille et faire cuire pendant 8 minutes, à feu doux, sous un couvercle fermé. Retirer la casserole du feu et laisser reposer le riz pendant 15 minutes supplémentaires.

Hacher grossièrement les différents poivrons et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Ajoutez alors le piment haché et les oignons de printemps émincés. Faire revenir brièvement et ajouter le riz, saler et poivrer.

Mélangez le yaourt avec la coriandre hachée et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Dresser le tout sur l'assiette et servir la sauce au yaourt à part.

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