Boulettes de dinde hachée avec sauce BBQ (tapas)

15 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Boulettes de dinde hachée
- Un trait d'huile d'olive
- 80 g de ketchup
- 40 g de moutarde
- 10 g de sauce soja douce
- Trait de sauce worchester
- ½ cuillère à café Poudre de paprika grillé
- Poivre & sel

Bereiding

Graissez un plat allant au four avec de l'huile d'olive.

Déposez-y les boulettes et enfournez-les à 180°C jusqu'à ce qu'elles atteignent une température à cœur de 65°C.

Mélangez le ketchup, la moutarde, la sauce soja et la sauce worchester avec de la poudre de paprika, du poivre et du sel.

Déposez les boulettes sur une planche et présentez avec la sauce barbecue.

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