



# Boulettes de dinde aigres-douces



15 minutes




10 personnes



## Ingrediënten

- 1,5 kg (30 p.) Boulettes de dinde
- 10 cl mayonnaise
- 10 cl ketchup
- 150 g oignon rouge
- 30 petites fourchettes

## Bereiding

Décongelez les boulettes de dinde et faites-y 2 entailles avec un couteau, sans ouvrir totalement les boulettes.  Faites dorer joliment les boulettes à la friture.

Coupez l'oignon rouge en brunoise.

Glissez un peu de mayonnaise et de ketchup dans les entailles.

Enfoncez ensuite une petite fourchette et recouvrez avec l'oignon rouge.

Vous pourrez encore apporter une petite touche supplémentaire en y ajoutant quelques épices, comme des épices pour brochettes, du ras el hanout, etc.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

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