



Feuilletés aux boulettes de dinde



30 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg Boulettes de dinde
- 1 (grande) pâte pâte feuilletée
- 100 g oignons
- 1 gousse ail
- 30 cl tomates pelées
- 1 cuil. à café origan
- Poivre & sel
- 300 g mozzarella
- 5 cl huile d'olive

Bereiding

Faites suer l'oignon, l'ail et l'origan dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les tomates pelées et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Laissez refroidir.

Découpez les feuilletés, disposez-les sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et recouvrez les feuilletés d'une fine couche de sauce tomates.

Disposez ensuite les boulettes et recouvrez celles-ci de tranches de mozzarella.

Saupoudrez encore un peu d'origan et assaisonnez de sel et de poivre.

Mettez au four à 200°C pendant +/- 15 minutes.

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