Bouchées de brick aux boulettes de dinde hachée

10 personnes



Ingrediënten

- 10 boulettes de dinde hachée
- 3 feuilles de brick
- 1 œuf
- 140 g de mayonnaise
- 60 g de ketchup
- Une petite cuillerée de sambal oelek
- 1 oignon de printemps
- épices pour brochettes

Bereiding

Coupez les feuilles de brick en longues bandelettes.

Battez l'œuf en omelette et tapissez-en les bandelettes de brick. Enveloppez les boulettes de dinde hachée dans les bandelettes de brick. épicez et faites cuire les boulettes de dinde hachée à 180°C pendant ± 8 minutes.

Disposez les boulettes de dinde hachée sur une pique.

Mélangez la mayonnaise avec le ketchup et ajoutez-y une petite cuillerée de sambal oelek.

Coupez l'oignon de printemps, saupoudrez-en la sauce et servez.

Bon appétit !

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