



Boulettes de dinde hachée avec vinaigrette chaude (tapas)



15 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 Boulettes de dinde hachée
- ½ Poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- quelques branches de persil
- 25 g de pignons de pin grillés
- 8 cl d'huile d'olive de bonne qualité
- un trait de vinaigre d'alcool blanc
- Poivre & sel

Bereiding

Graissez un plat allant au four avec de l'huile d'olive. Cuisez-y les boulettes au four à 180°C jusqu'à ce que vous atteigniez une temp. à cœur de 65°C.

Détaillez le poivron rouge en brunoise.
Hachez finement les gousses d'ail.
Hachez le persil.

Faites griller les pignons de pin.
Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
Cuisez-y le poivron et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
éteignez le feu et ajoutez-y le reste de l'huile d'olive, le vinaigre blanc et les pignons de pin.
Assaisonnez de persil, de poivre et de sel.

Déposez les boulettes dans un saladier et arrosez-les avec la vinaigrette chaude.

Garnissez éventuellement avec des germes de petits pois.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

