Boulettes façon « moink balls »

10 min.

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Boulettes de hachis de dinde
- 10 tranches de lard de dinde
- 80 g de ketchup
- 10 g de sauce soja sucrée
- 1/2 c. à c. de paprika fumé en poudre
- 40 g de moutarde
- Sel et poivre

Bereiding

Coupez le Lard de dinde en fines tranches, enroulez celles-ci autour des boulettes et maintenez-les en place à l'aide d'un cure-dent.

Mélangez le ketchup, la sauce soja sucrée, la poudre de paprika fumé et la moutarde. Salez et poivrez.

Cuisez les Boulettes de dinde au Kamado à 150°C. Faites cuire légèrement des deux côtés, badigeonnez de votre sauce BBQ et poursuivez la cuisson jusqu'à une température à cœur de 65°C.

Servez.

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