



Pitabroodje met Kalkoenballetjes



20 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 1,5 kg Kalkoenballetjes
- 0,5 kg mengeling van rode, groene en gele paprika
- 0,1 l olijfolie
- 1 soeplepel spaghettikruiden
- ¼ ijsbergsla
- 10 pitabroodjes of 5 pidebroden
- 0,15 l mayonaise
- 0,05 l ketchup
- 1 soeplepel groene peperbollen
- Peper & zout

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie, leg de Kalkoenballetjes er op en bak af op 120°C in de combisteamer met 80 % vocht tot een kern van 72°C.

Bak de gesneden paprika's heel kort aan in olijfolie zodat ze nog krokant zijn en voeg de spaghettikruiden er aan toe (deze kan je zowel koud of warm serveren).

Reinig de sla en snij in chiffonade (reepjes).

Vermeng de mayonaise met de ketchup en plet de groene peperbollen in een vijzel en vermeng. Kruid af met peper en zout.

Verwarm de broodjes en smeer in met de saus, leg de groentjes er in en vul met de Kalkoenballetjes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!