Kalkoengehaktballetjes met pikante tomatensaus en toast

20 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 30 Kalkoengehaktballetjes (ontdooid)
- 1 ui
- 1 teentje look
- Scheutje olijfolie
- 0.5 l gepelde tomaten in stukjes
- Cayennepeper
- Peper & zout
- 1/6 bot platte peterselie
- 10 toastjes
- 1 verse tomaat

Bereiding

Reinig de ui en de look en snij in fijne brunoise.
Stoof de ui en de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg er de gepelde tomaten in stukjes aan toe en smaak af met de cayennepeper en een snuifje zout. Laat alles doorkoken.

Voeg de Kalkoengehaktballetjes toe aan de saus en laat deze ± 5 min. sudderen onder gesloten deksel.

Dien op in schaaltjes en werk af met platte peterselie.

Bak de toast in olijfolie, wrijf in met tomaat en kruid met peper en zout.

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