



Kalkoenballetjes chilli con turkey met quinoa



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoenballetjes
- 5 kg quinoa
- 10 l gevogeltebouillon
- 0.05 look
- 4 kg uitjes in brunoise
- 3 kg paprika in brunoise
- 2 kg rode bonen
- 3 kg Maïs
- 10 l tomaat in in brunoise
- 3 kg selder in brunoise
- 1 l witte wijn
- Enkele takjes tijm
- Enkele takjes laurier
- 0.01 komijnpoeder
- 0.01 parikapoeder
- Peper & zout
- 0.25 l olijfolie
- ¼ bot platte peterselie

Bereiding

Smeer de look en de uien in olijfolie.

Voeg de paprika, de rode bonen, de maïs, de selder toe bevochtig met de witte wijn en laat even doorkoken.

Voeg de tomaten toe en voeg de tijm, laurier, de komijn en de paprikapoeder toe.

Laat alles doorkoken op een klein vuurtje +/- 20 minuten.

Smaak af met peper en zout en voeg de Kalkoenballetjes er aan toe.

Kook nog eventjes door.

Kook de gevogeltebouillon op, voeg de quinoa er bij, kook voor 15 minuten en laat nog 5 minuten rusten.

Schik alles mooi op een bord en werk af met platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

