



Kalkoengehaktballetjes met satékruiden en salade



45 minuten



10 personen



Ingrédients

- 1.5 kg Kalkoengehaktballetjes
- Olijfolie
- Satékruiden
- 2 komkommers
- 0.5 kg grote wortelen
- 250 g kerstomaat
- 125 g yoghurt
- 60 g ketchup
- 5 g spaghettikruiden
- Havervlokken
- Peper & zout

Méthode de préparation

Snij de Kalkoengehaktballetjes in vier en vermeng met een scheutje olijfolie en wat satékruiden. Bak deze kort op de teppanyaki.

Snij de komkommer en de wortelen in fijne slierten. Snij de tomaten in twee en vermeng met de komkommer en de wortelen.

Laat de yoghurt een uur uitlekken in een fijne zeef. Voeg er de ketchup en de spaghettikruiden aan toe.

Vermeng de groentjes met de dressing en leg er de stukjes balletjes op.

Rooster de havervlokken in een antikleefpan en voeg er peper en zout aan toe. Laat afkoelen en werk er het gerecht mee af.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!