



Kalkoenballetjes met zigeunersaus en saffraanrijst



120 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 1,5 kg Kalkoenballetjes
- 0,3 kg paprika rood in brunoise
- 0,3 kg paprika geel in brunoise
- 0,4 kg uien in brunoise
- 0,01 kg look
- 0,01 kg cassonadesuiker
- 0,01 l azijn
- 1 koffielepel sambal
- 0,5 l gepelde tomaat in brunoise
- 0,02 kg tomatenpuree
- 0,5 l gevogeltebouillon
- 0,05 kg zoet-zure augurken
- 0,5 kg rijst
- 1 potje saffraan
- 1 l gevogeltebouillon
- 1 soeplepel maïszetmeel
- 0,05 l arachideolie
- Peper & zout

Bereiding

Smeer de de uitjes met de look in arachideolie, voeg de cassonadesuiker toe en laat lichtjes karameliseren. Blus met de azijn en voeg de paprika toe.

Voeg de gepelde tomaten, de gevogeltebouillon, de tomatenpuree en de sambal toe. Kruid af met peper en zout.

Laat dit nu 20 minuten sudderen op een klein vuurtje en bind met de maïszetmeel.

Voeg de Kalkoenballetjes toe en laat nog even opkoken.

Bereid de rijst met de bouillon en voeg de saffraan er aan toe (0.5kg rijst en 1 l bouillon in steamer/0.5kg rijst en 1.5 l klassieke bereiding).

Schik dit op het bord.

Werk af met zoetzure augurken.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be