



# Kalkoenballetjes in saus op Indische wijze met paprika en rijst



60



10



## Ingrediënten

- 2,5 kg Kalkoenballetjes in saus op Indische wijze
- 0,4 kg rode, groene en gele paprika
- 1 chili
- een scheutje arachideolie
- 1 lente ui
- 0,5 kg rijst
- 1 l kippenbouillon
- 0,25 l yoghurt
- 1/4 bot verse koriander
- peper & zout

## Bereiding

Regeneer de Kalkoenballetjes in saus op Indische wijze tot een kern van minimaal 65°C.

Voeg de rijst samen met de kippenbouillon en laat deze 8 minuten koken, op een klein vuurtje, onder gesloten deksel. Neem de pot van het vuur en laat de rijst nog 15 minuten rusten

Snij de verschillende paprika's grof en bak deze bijtgaar. Voeg er nu de fijngesneden chili en de gesneden lente ui aan toe.

Bak deze kort mee en voeg er de rijst aan toe. Kruid met peper en zout.

Meng de yoghurt met de fijngesneden koriander en kruid met peper en zout.

Schik het gerechtje op het bord en serveer er de yoghurtsaus apart bij.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be!](https://www.volys.be)*

---

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)