Kalkoenballetje special kopas

15 minuten

10 personen



Ingrédients

- 1,5 kg (30 st) Kalkoenballetjes
- 0,1 l mayonaise
- 0,1 l ketchup
- 0,15 kg rode ui
- 30 st vorkjes

Méthode de préparation

Ontdooi de kalkoenballetjes en geef 2 inkepingen met een mes. Niet volledig doorsnijden.
Frituur de balletjes op 160 °C mooi goudbruin.

Snij de rode ui in brunoise.

Spuit een beetje mayonaise en ketchup in de inkeping.

Steek er een vorkje in en strooi de rode ui er over.

Je kan zelf nog een toets brengen met een nog wat kruiden er over te strooien. Bijvoorbeeld satékruiden, ras el hanout, …

Des recettes plus savoureuses sur 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