



# Kalkoenballetje special kopas



15 minuten



10 personen



## Ingrediënten

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

## Bereiding

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.

Spuut 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, ...

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

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