Braziliaanse kaasballetjes met Kalkoenlardinettes®

45 minuten

10 personen



Ingrédients

- 100 g Kalkoenlardinettes®
- 1.5 dl melk
- 7.5 cl maïsolie of koolzaadolie
- 3 g zout
- 250 g tapiocabloem
- 125 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei

Méthode de préparation

Meng de melk met de koolzaadolie en kook deze op.
Voeg er het zout en de tapiocabloem aan toe en vermeng goed, weg van het vuur of in andere kom.
Voeg er het ei aan toe en vermeng.

Bak de Kalkoenlardinettes® aan in een klein beetje vetstof.

Meng de kaas en de lardinettes® bij het deeg (met de handen).

Wrijf de plaat in met wat olie en bestrooi met tapiocabloem.

Verdeel het deeg in balletjes en bak af in een voorverwarmde oven van 180°C. gedurende 25 à 30 min.

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