Brickdeeg hapjes met Kalkoengehaktballetjes

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoengehaktballetjes
- 3 bladen brickdeeg
- 1 ei
- 140 g mayonaise
- 60 g ketchup
- Een klein schepje sambal
- 1 pijpajuin
- Satékruiden

Bereiding

Snij de brickdeegbladen in lange repen.

Klop het ei los en wrijf het brickdeeg in. Pak de Kalkoengehaktballetjes in met brickdeeg. Strooi wat satékruiden op de Kalkoengehaktballetjes en bak deze af gedurende ± 8 minuten op 180°C.

Steek de Kalkoengehaktballetjes op een stokje.

Vermeng de mayonaise met de ketchup en voeg er een klein schepje sambal aan toe.

Snij de pijpajuin fijn, strooi deze op de dipsaus en dien op.

Smakelijk !

Meer lekkere recepten op 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