



Kalkoengehaktballetjes met warme vinaigrette (tapas)



15 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoengehaktballetjes
- ½ Rode paprika
- 2 teentjes knoflook
- enkele takjes peterselie
- 25 g geroosterde pijnboompitten
- 8 cl Olijfolie van goede kwaliteit
- Scheutje witte wijnazijn
- Peper & zout

Bereiding

Wrijf een vuurvaste ovenschotel in met olijfolie.

Leg de Kalkoengehaktballetjes erin en bak in een oven van 180°C tot een kerntemperatuur van 65°C.

Snij de paprika in brunoise.

Hak de look fijn.

Hak de peterselie.

Rooster de pijnboompitten.

Verwarm een scheutje olijfolie in een pan.

Bak hierin de paprika en de look tot ze bijtbaar zijn.

Zet het vuur uit en voeg er de rest van de olijfolie, de witte wijnazijn en pijnboompitten aan toe.

Kruid af met peterselie, peper en zout.

Leg de balletjes in een kommetje en giet er de warme vinaigrette op.

Werk eventueel af met erwtenscheutjes.

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

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (+32) (0)51 235000 E-mail: (+32) (0)51 211015 info@volys.be www.volys.be

tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.voiys.be - info@voiys.be