



# Kalkoengehaktballetjes met tandoori kruiden



10 minuten



10 personen



## Ingrediënten

- 80 Kalkoengehaktballetjes
- 300 g yoghurt
- 40 g tandoori kruiden
- 5 naanbroodjes
- Enkele muntblaadjes

## Bereiding

Vermeng de yoghurt samen met de tandoori kruiden en voeg er de Kalkoengehaktballetjes aan toe, laat marineren.

Grill de Kalkoengehaktballetjes op de grill tussen een net op beide kanten.

Grill het naanbrood en snij in 2 gelijke stukken.

Steek enkele Kalkoengehaktballetjes in een frietzakje en serveer er een half naanbroodje bij.

Werk af met chiffonade van munt en wat tandoori kruiden.

*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)