



# Bladerdeeg gebakje met Kalkoenballetjes



30 minuten



10 personen



## Ingrediënten

- 1 kg Kalkoenballetjes
- 1 plak (grote) bladerdeeg
- 0,1 kg ui
- 1 teentje look
- 0,3 l gepelde tomaten
- 1 thl oregano
- Peper & zout
- 0,3 kg mozzarella
- 0,05 l olijfolie

## Bereiding

Smeer de ui, de look en de oregano in wat olijfolie. Voeg de gepelde tomaten er aan toe en laat 10 minuten inkoken op een klein vuurtje. Laat afkoelen.

Snij de plakjes bladerdeeg uit, leg de plakjes op de bakplaat met boterpapier en besmeer het bladerdeeg in met een klein laagje tomatensaus.

Snij de Kalkoenballetjes in de helft, leg ze op het bladerdeeg en leg tenslotte de stukjes mozzarella bovenop de balletjes.

Strooi er nog wat oregano op en kruid af met peper en zout.

Bak af in een oven van 200°C. +/- 15 minuten.

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