



Bijgerechten

Kalkoenschnitzel van de barbecue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalkoenlapjes
1 deciliter kokosmelk
1/2 rode peper (fijnggehakt)
kerriepoeder (mespuntje)
takje koriander (enkele)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de kokosmelk, en alle kruiden onder elkaar. Laat de kalkoen daar enkele uren in marinieren.

Droogdeppen en 10 minuten bakken op de barbecue. Tot slot bestrooien met wat peper en zout. Heerlijk met rijst!



Bildnachweis: Deutsche Pute