



## RECEPT / RECETTE SOUVLAKI

### Brochette op basis van kalkoen en yoghurt | Brochette à base de dinde et de yaourt

#### Ingrediënten / Ingredients

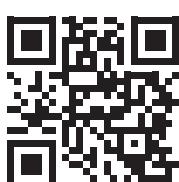
- Kalkoenfilet in balkjes | Filet de dinde en barres 1 kg
- Water 50 g | Eau 50 g
- Yoghurt | Yaourt
- Evlier Liquifix curry 30 g - art. 37033
- Keukenzout | Sel de table 15 g - art. 45003
- Evlier Marinade Indian mystique 40 g - art. 35089
- Evlier Lookpoeder (optioneel) | Poudre d'ail (en option) 2 g - art. 13032

#### Bereiding / Préparation

Meng de Evlier Liquifix curry met het water, de yoghurt, het keukenzout en optioneel het Evlier lookpoeder. Voeg de balkjes kalkoenfilet toe en meng het geheel tot alle vocht is opgenomen. Voeg dan de Evlier Marinade Indian mystique toe en meng zachtjes met het vlees tot de marinade goed verdeeld is. Prik het vlees op satéstokjes en de souvlaki is klaar voor de toonbank!

Mélanger le curry Evlier Liquifix avec l'eau, le yaourt, le sel de table et éventuellement la poudre d'ail Evlier. Ajouter les barres de filet de dinde et mélanger jusqu'à ce que toute l'humidité ait été absorbée. Ajoutez ensuite la marinade indienne Evlier et mélangez délicatement avec la viande jusqu'à ce que la marinade soit bien répartie. Piquez la viande sur des brochettes et le souvlaki est prêt pour le comptoir!

Meer tips en recepten ontvangen?  
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?



Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !

