



Steak suisse avec pommes de terre à la pelure, chou saumuré et mini wrap



70 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Steaks suisses
- 100 pommes de terre à la pelure
- 0,2 l huile d'arachide
- 1 l crème épaisse
- 1 bouquet ciboulette
- 8 kg chou blanc
- 1,5 l vinaigre
- 750 g sucre
- 1 kg cornichons
- 1 kg poivrons rouges
- 100 mini wraps
- 5 l jus brun
- 250 g mélange d'épices
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire les steaks suisses comme indiqué sur l'emballage.

Graissez les plats gastronomes avec de l'huile d'arachide et déposez-y les pommes de terre. Faites cuire les pommes de terre à 160°C pendant ± 50 min. Salez et poivrez les pommes de terre et déposez-y une petite quenelle de crème épaisse.

Ciselez la ciboulette et dispersez-la sur la crème épaisse.

Coupez le chou blanc en fines lamelles et mélangez avec le vinaigre et le sucre. Laissez ce mélange reposer une nuit et égouttez-le.

Coupez les cornichons et les poivrons rouges en brunoise. Mélangez avec le chou blanc, salez et poivrez.

Faites un jus brun.

Placez le wrap sur l'assiette et disposez-y le mélange de chou blanc. Ajoutez le steak suisse et une pomme de terre.

Terminez en ajoutant le jus brun et le mélange d'épices.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be