



# Pain de viande de dinde sauce BBQ, petites pommes de terre et haricots



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Pains de viande de dinde
- 2,5 l sauce BBQ
- 15 kg petites pommes de terre
- 1 bouquet basilic
- 2 dl huile d'olive
- Sel marin
- 5 kg haricots cocos coupés
- 5 kg haricots beurre
- 5 kg fins haricots verts
- 0,15 kg beurre
- Sel & poivre

## Bereiding

Faites griller les pains de viande de dinde cuits et laissez-les dans le four à air chaud jusqu'à obtenir une température de 65°C minimum au cœur.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce BBQ (2 l de ketchup, 250 g d'échalotes, 100 g de sucre candy, 100 g de moutarde, 5 cl de sauce soja, 5 cl de sauce Worcestershire, 5 cl de vinaigre de vin blanc, 4 gousses d'ail, 1 cuil. à soupe de pâte de piment, poivre, sel).

Faites cuire les petites pommes de terre à la vapeur. Ajoutez le basilic avec l'huile d'olive, le sel marin et le poivre. Mixez, ajoutez aux petites pommes de terre et mélangez.

Faites cuire les haricots cocos, les haricots beurre et les haricots verts fins à la vapeur et faites-les ensuite suer dans un peu d'eau. Salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

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