



# Poulet curry avec des patates douces et chou-fleur roti



60 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- Poulet curry 100 pcs
- Patates douces 12,5 kg
- Huile de tournesol 1 l
- Graines de sésame 0,1 kg
- Chou-fleur 12,5 kg
- Cresson de jardin 1 kg
- Sauce brune 5 l
- Noix de muscade au goût
- Sel et poivre au goût

## Bereiding

- Graissez les plaques avec un peu d'huile et placez-y le Poulet curry. Faites cuire dans un four à 180°C jusqu'à ce que le coeur soit à 65°C.
- Lavez les patates douces et coupez-les en tranches. Mélangez la patate douce avec un filet d'huile, du poivre et du sel. Faites cuire les patates douces dans un four à 180°C. Faites d'abord cuire au four pendant 10 min., puis saupoudrez les graines de sésame sur le dessus. Faites cuire pendant 2 min. supplémentaires.
- Nettoyez le chou-fleur, coupez-le en bouquets, arrosez-le d'un peu d'huile et assaisonnez-le de sel de poivre et de noix de muscade. Faites cuire le chou-fleur dans un four à 180°C pendant ± 15 minutes.
- Préparez une sauce brune, disposez le tout joliment sur une assiette et terminez avec des légumes verts.

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

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