



Lamelles de kebab à la belge



100 personnes



Ingrédients

- 15 kg Lamelles de kebab (dinde)
- 25 cl filet d'huile
- 10 kg chicons
- 2 citrons
- 2 l mayonnaise
- 1 l pickles
- 15 kg pommes de terre noisettes

Méthode de préparation

Faites cuire les lamelles de kebab dans un four multifonctionnel ou une sauteuse.

Coupez les chicons en julienne et faites-les tremper brièvement dans de l'eau avec du jus de citron. égouttez.

Hachez finement les pickles et ajoutez-les à la mayonnaise.

Faites cuire les pommes de terre noisettes, égouttez-les et laissez refroidir. Faites cuire les pommes de terre noisettes à la friture à 180°C.

Disposez joliment le tout sur une assiette et servez.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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