



# Sandwich au pain de viande et épices pour brochettes



120 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 pièces Pain de viande de dinde
- 100 piques à brochettes
- 100 g épices pour brochettes
- 100 sandwichs au choix
- 2 l mayonnaise
- 500 g avocats
- 2 citrons verts (jus)
- 1 kg jeune salade
- 2 kg tomates cerises de différentes variétés
- 200 g échalotes
- 10 cl huile d'olive
- Poivre & sel

## Bereiding

Coupez le pain de viande de dinde en 4 ou 5 tranches (selon la taille du sandwich à garnir) et disposez celles-ci sur une pique à brochette. Assaisonnez avec les épices pour brochettes. Mettez cuire au grill.

Mélangez l'avocat avec le jus de citron vert et la mayonnaise et assaisonnez de sel et de poivre.

Coupez les tomates en 4, mélangez avec l'échalote hachée et assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.

Ouvrez le sandwich, étalez la sauce et disposez la jeune salade et la salade de tomates. Placez ensuite la brochette de pain de viande et retirez la pique.

Servez.

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

