



Burger de dinde avec sauce BBQ, dés de pommes de terre frits et salade croquante



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Burger de dinde
- 1 kg oignons coupés
- 0,05 kg pâte d'ail
- 0,2 l huile d'arachide
- 0,05 kg sucre brun
- 0,1 l vinaigre de vin blanc
- 0,1 l sauce au soja
- 0,1 l sauce Worcester
- 0,05 kg sambal oelek
- 0,25 kg moutarde
- 1,75 l ketchup
- 5,5 kg céleri rave râpé
- 5,5 kg carottes râpées
- 1 kg cornichons
- 2 l dressing à la ciboulette
- 18 kg pommes de terre en dés
- Poivre & sel

Bereiding

Enduisez les plats gastronorm d'un peu d'huile d'arachide. Déposez les burgers de dinde dedans et cuisez-les au four à 180°C jusqu'à une température à cœur de minimum 65°C.

Faites suer les oignons coupés dans un peu d'huile d'arachide. Lorsque les oignons sont transparents, ajoutez la pâte d'ail, le sucre brun, le vinaigre de vin blanc, la sauce soja, la sauce Worcester, le sambal oelek, le ketchup et la moutarde.

Mélangez bien, laissez mijoter un peu, salez et poivrez.

Mélangez les carottes râpées et le céleri râpé.

Taillez les cornichons en julienne.

Faites frire les dés de pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dressez le tout joliment sur assiette et décorez la salade avec les cornichons et le dressing à la ciboulette.

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