



Lamelles de dinde kébab, champignons blonds et sauce d'huître



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Lamelles de dinde kébab
- 7 kg champignons blonds
- 6 kg germes de soja
- 2 kg oignons nouveaux
- 0,05 kg piment
- 0,4 l huile d'arachide
- Poivre & sel
- 1 l sauce d'huître
- 4 l sauce demi-glace
- 5 kg riz (parfumé)
- 10 l bouillon de poule
- 0,1 kg graines de sésame

Bereiding

Faites cuire les lamelles de dinde kébab dans un peu d'huile d'arachide et maintenez-les chaudes.

Faites cuire les champignons et maintenez-les chauds.

Faites cuire les germes de soja et ajoutez-y le piment ciselé.

Mélangez les légumes et les lamelles de dinde kébab, ajoutez la sauce d'huître et la sauce demi-glace et portez le tout à ébullition.

Terminez en décorant avec les oignons nouveaux coupés et assaisonnez.

Faites cuire le riz (vapeur ou autre).

Faites griller les graines de sésame et disposez le tout joliment sur une assiette.

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

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be