# Tournedos de poulet, salade de chou blanc et pommes de terre grenailles

100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Tournedos de poulet
- 0,25 l huile d'olive
- 1 kg panko (ou chapelure)
- 0,01 kg poivron fumé en poudre
- 5 l jus brun
- 14 kg chou blanc
- 5 gousses ail
- 0,04 kg gingembre
- 1 kg raisins secs
- 0,25 l huile d'arachide
- 0,5 kg cacahuètes salées
- Poivre & sel
- 15 kg pommes de terre grenailles
- 0,1 l huile de sésame
- 0,05 kg graines de sésame

## Bereiding

Mélangez la panko (chapelure japonaise) avec le poivron fumé en poudre.

Enduisez les tournedos de poulet d'huile d'olive et roulez-les ensuite dans la panko. Faites cuire les tournedos de poulet à 180°C jusqu'à obtenir une température de 65°C minimum au cœur (± 12 min.).

Coupez finement le chou blanc et faites-le cuire à la vapeur ou pochez-le.
Faites tremper les raisins secs ½ h dans l'eau. épluchez le gingembre et râpez-le.
Pelez les gousses d'ail, hachez-les, salez et écrasez jusqu'à obtenir une pâte.
Faites chauffer l'huile d'arachide et ajoutez-y l'ail et le gingembre. Faites cuire brièvement et ajoutez le chou blanc. Salez et poivrez. égouttez les raisins secs et ajoutez-les au chou blanc. Ajoutez ensuite les cacahuètes salées.

Faites cuire les pommes de terre grenailles à la vapeur. Salez, poivrez et ajoutez l'huile de sésame. Mélangez bien. Décorez les pommes de terre avec les graines de sésame grillées.

Disposez le tout sur une assiette et décorez de quelques cacahuètes salées.

*Meer lekkere recepten op Volys.be!*

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