Boulettes de dinde, sauce au soja et riz sauté

120 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 1 kg oignons en brunoise
- 30 g ail
- 5 cl huile de sésame
- 10 cl huile arachide
- 25 cl sauce au soja
- 5 l sauce demi-glace
- 5 kg riz
- 3 kg carottes en brunoise
- 3 kg poireaux (coupés)
- 3 kg céleri (coupés)
- 1 kg petits oignons frais (coupés)
- 250 g graines de sésame
- Poivre & sel
- 10 l bouillon

Bereiding

Enfilez les boulettes sur une pique et versez un peu d'huile sur la plaque de cuisson. Mettez au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Faites suer les petits oignons et l'ail dans de l'huile d'arachide et un peu d'huile de sésame. Déglacez avec la sauce au soja.
Ajoutez la sauce demi-glace, laissez cuire encore un peu et assaisonnez.

Mouillez le riz avec le bouillon et faites cuire le riz à la vapeur pendant +/- 30 minutes.

Faites cuire brièvement les légumes, ajoutez-y le riz et assaisonnez.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez en saupoudrant les graines de sésame grillées.

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