



# Premium kalkoenburger met groene boontjes erwtjes en sluimererwten



120 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 pièces burger de dinde Premium
- 6 kg haricots verts
- 6 kg petits pois
- 3 kg mange-tout
- 0,2 l huile d'arachide
- 0,2 l sauce au soja
- 30 g graines de sésame
- 12 kg pommes de terre cocotte
- Sel & poivre

## Bereiding

Cuisez les burgers de dinde Premium au combi-steamer à 160°C - 50 % d'humidité, jusqu'à 72°C à cœur.

Cuisez les haricots verts à la vapeur en veillant à ce qu'ils restent croquants.

Cuisez brièvement les petits pois à la vapeur.

Faites revenir les mange-tout dans l'huile d'arachide et après 2 minutes, ajoutez les petits pois et les haricots verts.

Mouillez les légumes avec la sauce soja, poivrez.

Torréfiez les graines de sésame dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cuisez les pommes de terre cocotte à la vapeur pendant ± 20 minutes à 100°C.

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

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