



Escalope végétarienne au fromage avec brocoli sauté, noisettes, cresson et ailes de pommes de terre



35 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Escalopes végétariennes au fromage
- 0.5 l d'huile végétale
- 12,5 kg de brocoli
- 0.5 kg de noisettes
- 12,5 kg de pommes de terre
- assaisonnement Tex Mex
- sel et poivre
- 0,5 kg de micro-légumes

Bereiding

Faire frire l'Escalope végétarienne au fromage dans le four mixte pendant 12 minutes à 220°C avec 0% d'humidité.

Couper le brocoli en tranches et l'assaisonner de sel et de poivre. Faire revenir le brocoli dans un peu d'huile des deux côtés et le placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four à 160°C pendant 6-8 minutes.

Laver les pommes de terre fermes et les couper en quartiers. Faites-les cuire al dente dans de l'eau salée. Les égoutter. Faire revenir brièvement les pommes de terre dans un peu d'huile et les assaisonner d'herbes tex mex (alternative: herbes de Provence).

Faire griller les noisettes au four, les laisser refroidir et les hacher.

Laver le cresson à l'eau froide.

Disposer joliment le tout sur une assiette et terminer par les noisettes et quelques micro légumes

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