



Escalope végétarienne, haricots verts, oignon, graines de tournesol, mini-salade, sauce à la moutarde et petites pommes de terre



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Escalopes Végétarienne
- 1 l d'huile végétale
- 10 kg de haricots verts
- 2 kg d'oignon rouge
- quelques brins de thym
- 10 mini-salades
- 12,5 kg de pommes de terre
- herbes de pommes de terre
- sel et poivre
- 0.4 kg de graines de tournesol
- 1 l de mayonnaise
- 1 l de yaourt
- 0,5 l de moutarde

Bereiding

Faire cuire l'Escalope végétarienne dans le four mixte pendant 11 min à 220°C avec 0% d'humidité.

Cuire les haricots verts al dente et les rafraîchir. Couper le rouge en demi-anneaux et le faire revenir avec quelques branches de thym. Couper les mini-salades en julienne. Ajouter les haricots à l'oignon rouge et assaisonner. Ajouter ensuite la julienne de laitue et mélanger brièvement.

Faire griller les graines de tournesol.

Faire bouillir ou cuire à la vapeur les petites pommes de terre, ajouter un peu d'huile et un peu d'assaisonnement pour pommes de terre et mélanger.

Ajouter la mayonnaise, le yaourt, la moutarde, le poivre et un peu de sel et mélanger.

Disposer le tout dans une assiette et terminer par les graines de tournesol grillées.

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