



# Lapin, sauce à la Kriek, brochette d'ananas et rondelles de pommes de terre



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Médailles de lapin
- 0,25 kg échalote
- 0,1 kg beurre
- Quelques branches thym & laurier
- 0,5 l Kriek
- 5 l sauce demi-glace
- 12 kg ananas
- 1 kg oignons rouges
- 100 piques à brochettes
- 15 kg rondelles de pommes de terre précuites
- 1 l blancs d'œufs
- 1,5 kg panko
- Sel & poivre

## Bereiding

Régénérez les médaillons de lapin comme indiqué sur l'emballage.

Faites suer les échalotes dans un peu de beurre et ajoutez-y le thym et le laurier. Glacez avec de la Kriek, laissez réduire jusqu'à 1/3 et ajoutez la sauce demi-glace. Salez et poivrez.

épluchez les ananas et coupez en dés, coupez les oignons rouges en gros morceaux. Faites les brochettes d'ananas et faites-les griller.

Battez les blancs d'œufs et ajoutez-y du sel et du poivre.

Trempez les rondelles de pommes de terre précuites dans les blancs d'œufs et recouvrez-les ensuite de panko. Faites frire les rondelles de pommes de terre panées à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

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

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)