



Boulettes de dinde à la sauce liégeoise



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 25 kg frites
- 4 kg salade mixte
- 2 l mayonnaise
- 75 cl yaourt nature
- 25 cl moutarde
- Poivre & sel
- 2 kg oignons en brunoise
- 100 g beurre
- 250 g sirop de Liège
- 10 cl vinaigre
- 5 l sauce demi-glace

Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le yaourt et le pezo.

Faites suer les oignons dans le beurre.

Ajoutez le sirop de Liège et déglacez avec le vinaigre.

Versez la sauce demi-glace, faites cuire encore un peu et assaisonnez selon votre convenance.

Faites cuire les frites.

Disposez le tout sur l'assiette et terminez la salade avec la sauce dressing au yaourt.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

