



Lamelles de dinde kébab, wok de légumes, sauce à l'ail et pâtes de riz



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Lamelles de dinde kébab
- 15 kg légumes pour wok (carottes, poireaux, paksoi, poivrons, céleri, ...)
- 0,4 l huile d'arachide
- Poivre & sel
- 0,05 kg pâtes d'ail
- 5 l sauce demi-glace
- ½ bouquet ciboulette
- 5 kg pâtes de riz
- 0,25 kg noix de cajou

Bereiding

Faites cuire les lamelles de dinde kébab dans un peu d'huile d'arachide et maintenez-les chaudes.

Faites cuire les légumes pour wok al dente dans un peu d'huile, salez et poivrez.

Faites cuire les pâtes d'ail et versez la sauce demi-glace. Laissez mijoter et ajoutez la ciboulette ciselée au dernier moment. Faites cuire les pâtes de riz dans de l'eau salée. (le temps de cuisson dépendra du diamètre des pâtes).

Disposez joliment le tout sur une assiette.

Terminez en décorant avec les noix de cajou grillées.

Meer lekkere recepten op Volys.be!