



Bagel avec donut au poulet et patate douce



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 bagels
- 100 pces Donut au poulet
- 5 kg patates douce
- 1,5 kg tomates
- 2,5 l sauce cocktail
- Tabasco quelques gouttes (à votre goût)
- 0,5 kg microsalade

Bereiding

Cuisez le donut au poulet 10 minutes au four préchauffé à 180°C.

Lavez les patates douces et taillez-les en fines frites. Cuisez-les à 180°C à la friteuse et saupoudrez d'une pincée de sel.

Découpez les tomates en fines rondelles.

Ouvrez les bagels et chauffez-les au four ou sous la salamandre.

Imbibez la partie inférieure de sauce cocktail et déposez une rondelle de tomate dessus.

Déposez dessus le donut au poulet et ajoutez les frites de patate douce et la microsalade.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be