



Lamelles de kebab, salade mixte et frites



50 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Lamelles de kebab (dinde)
- 25 cl d'huile
- 3 kg salade mixte
- 1 l yaourt nature
- 2 l mayonnaise
- 40 g pâte d'ail
- ¼ de bouquet ciboulette
- ¼ de bouquet persil
- 23 kg frites
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire les lamelles de kebab au combi-four ou dans une sauteuse.

Mélangez le yaourt nature avec la pâte d'ail, la mayonnaise, le poivre et le sel. Assaisonnez si nécessaire. Hachez finement le persil et la ciboulette et mélangez avec la sauce à l'ail.

Faites cuire les frites à 175°C.

Disposez la salade mixte sur l'assiette, ensuite le kebab et garnissez avec la sauce.

Servez avec les frites.

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