



Kalkoenschnitzel Festin met gegrilde groenten en Cowboyaardappelen



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kalkoenschnitzel Festin
- 5 kg aubergines
- 5 kg courgetten
- 5 kg rode paprika's
- 1 l olijfolie
- Provençaalse kruiden
- Peper & zout
- 15 kg aardappelen met schil
- 0,3 l arachideolie
- Cajun kruiden

Bereiding

Bereid de Kalkoenschnitzel Festin zoals op de verpakking.

Snij de aubergines en courgettes in fijne plakjes.

Reinig de paprika en snij in grove stukken.

Vermeng de groenten samen met de Provençaalse kruiden, peper, zout en olijfolie.

Gril de groenten op een grillpan en bak ze verder af in een oven van 180°C gedurende ± 10 min.

Was de aardappelen en snij in halve maantjes. Kruid de aardappelen met de cajun kruiden en voeg er de olie aan toe. Vermeng de aardappelen, bak ze af in een oven van 180°C gedurende ± 40 min. en roer de aardappelen af en toe eens om.

Schik alles mooi op het bord.

Werk af met raketsla.

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