



Zwitserse schijf met aardappelen in de pel, gepekeld kool en mini wrap



70 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Zwitserse schijven
- 100 aardappelen in de pel
- 0,2 l arachideolie
- 1 l zure room
- 1 bot bieslook
- 8 kg witte kool
- 1,5 l azijn
- 750 g suiker
- 1 kg augurken
- 1 kg rode paprika's
- 100 mini wraps
- 5 l bruine jus
- 250 g gemengde kruiden
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Zwitserse schijven zoals vermeld op de verpakking.

Wrijf de gastronomiplaten in met de arachide olie en leg er de aardappelen op. Bak de aardappelen af op 160 °C gedurende ± 50 min. Kruid de aardappel met peper en zout en leg er een toefje zure room op.

Snij de bieslook fijn en strooi deze op de zure room.

Snij de witte kool in fijne reepjes en vermeng deze met de azijn en de suiker. Laat deze mengeling overnachten en laat ze dan uitlekken.

Snij de augurken en de rode paprika in brunoise. Vermeng deze met de witte kool en kruid met peper en zout.

Maak een bruine jus.

Schik de wrap op het bord, leg er de mengeling van de witte kool op. Leg er de Zwitsers schijf en de gepofte aardappel bij.

Werk af met bruine jus en de gemengde kruiden.

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