



Kalkoenvleesbroodje met BBQ-saus, krieltjes en boontjes



100 personen



Ingrédients

- 100 Kalkoenvleesbroodjes
- 2,5 l bbq saus
- 15 kg krieltjes
- 1 bot basilicum
- 2 dl olijfolie
- Zeezout
- 5 kg gesneden snijbonen
- 5 kg boterboontjes
- 5 kg fijne groene boontjes
- 0,15 kg boter
- Peper & zout

Méthode de préparation

Gril de gegaarde Kalkoenvleesbroodjes en gaar ze verder in de heteluchtoven tot een kern van minimum 65°C.

Voeg alle ingrediënten van de BBQ-saus samen (2 l ketchup, 250 g sjalot, 100 g kandisuiker, 100 g mosterd, 5 cl sojasaus, 5 cl worcestersaus, 5 cl witte wijnazijn, 4 teentjes look, 1 spl sambal, peper, zout) en mix deze.

Stoom de krieltjes tot ze bijtgaar zijn. Voeg de basilicum samen met de olijfolie, het zeezout en peper. Mix deze en voeg dit bij de bijtgare krieltjes en vermeng.

Stoom de snijboontjes, de boterboontjes en de fijne groene boontjes bijtgaar en sueer deze nog eens aan in wat boter. Kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!