



# Kebabreepjes Belgian Style



100 personen



## Ingrédients

- 15 kg Kalkoen Kebabreepjes
- 25 cl olie
- 10 kg witlof
- 2 citroenen
- 2 l mayonaise
- 1 l pickels
- 15 kg aardappelnootjes

## Méthode de préparation

Bak de Kalkoen Kebabreepjes in een combi-oven of sauteuze.

Snij de witlof in julienne en leg eventjes in water met sap van citroen. Zwier de witlof goed uit.

Mix de pickels goed fijn en voeg deze samen met de mayonaise.

Kook de aardappelnootjes bijtgaar, giet af en laat afkoelen. Frituur de aardappelnootjes op 180°C.

Schik alles mooi op een bord en serveer.

*Des recettes plus savoureuses sur [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)