



Braziliaanse kalkoenballetjes met groene boontjes, maïs en aardappelschijfjes



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoenballetjes
- 15 kg aardappelschijfjes
- 0,025 cajunkruiden
- 0,03 look
- 0,01 sambal
- ¼ bot oregano
- 6 l demi-glacesaus
- 10 kg groene boontjes
- 5 kg maïs
- 0,25 boter
- Peper & zout

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie en de Kalkoenballetjes op spiesjes en bak af op 120°C in de combi-steamer met 80 % vocht tot een kern van 72°C.

Smeer de fijngesnipperde look, sambal en de oregano er aan toe.

Bevochtig met de demi-glacesaus en laat even doorkoken. Smaak af met peper en zout.

Stoom de boontjes en de maïs en bak deze aan in wat boter en kruid af.

Frituur de aardappelschijfjes en bestrooi met cajunkruiden.

Schik dit mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!