



Brochette van Kalkoenvleesbrood op baguette



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Kalkoenvleesbroodjes
- 100 satéstokjes
- 0,1 kg satékruident
- 100 broodjes naar keuze
- 2 l mayonaise
- 0,5 kg avocado
- 2 limoenen (sap)
- 1 kg jonge sla
- 2 kg kerstomaatjes verschillende soorten
- 0,2 kg sjalotten
- 0,1 l olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Snij het Kalkoenvleesbroodje in 4 of 5 plakjes (volgens de grootte van het te beleggen broodje) en steek deze op een satéstokje en kruid met satékruident. Steek deze tussen de grill en bak af.

Mix de avocado samen met het limoensap en de mayonaise en kruid af met peper en zout.

Snij de tomaatjes in 4, vermeng met de gesnipperde sjalot en breng op smaak met peper, zout en olijfolie.

Snij het broodje open en beleg met de dressing en leg de jonge sla en de tomatensalade er tussen leg de vleesbroodjessaté er tussen en verwijder het stokje.

Geef zo aan de klant.

Meer lekkere recepten op Volys.be!