



Kalkoenburger met een BBQ sausje, gefrituurde aardappelblokjes en krokant slaatje



60 minuten



100 personen



Ingrédients

- 100 Kalkoenburgers
- 1 kg gesneden uien
- 0,05 kg lookpasta
- 0,2 l arachideolie
- 0,05 kg bruine suiker
- 0,1 l witte wijnazijn
- 0,1 l sojasaus
- 0,1 l worcestersaus
- 0,05 kg sambal oelek
- 0,25 kg mosterd
- 1,75 l ketchup
- 5,5 kg geraspte knolselder
- 5,5 kg geraspte wortelen
- 1 kg augurken
- 2 l bieslookdressing
- 18 kg aardappelen in blokjes
- Peper & zout

Méthode de préparation

Wrijf de gastronormplaten in met wat arachideolie. Leg de er Kalkoenburgers op en bak deze af in een oven van 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Sueer de gesneden uien in wat arachideolie. Wanneer de uien glazig zijn voeg je er de lookpasta, de bruine suiker, de witte wijnazijn, de sojasaus, de worcestersaus, de sambal oelek, de ketchup en de mosterd aan toe. Vermeng goed, laat eventjes doorkoken en kruid af met peper en zout.

Vermeng de geraspte wortelen en de geraspte knolselder.

Snij de augurken in julienne.

Frituur de aardappelblokjes mooi goudbruin.

Schik alles mooi op een bord en werk het slaatje af met de augurken en de bieslookdressing.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be