



Kebab met kastanje champignons en oestersaus



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kebabreepjes
- 7 kg kastanje champignons
- 6 kg sojascheuten
- 2 kg lente-ui
- 0,05 kg chilipeper
- 0,4 l arachideolie
- Peper & zout
- 1 l oestersaus
- 4 l demi-glacesaus
- 5 kg (geparfumeerde) rijst
- 10 l kippenbouillon
- 0,1 kg sesamzaadjes

Bereiding

Bak de Kebabreepjes aan in wat arachideolie en hou deze warm.

Bak de champignons aan en hou warm.

Bak de sojascheuten aan en voeg de gesneden chili's toe.

Vermeng de groenten en de kebab, voeg de oestersaus en de demi-glacesaus er aan toe en kook deze op.

Werk af met de gesneden lenteuitjes en kruid af.

Kook of stoom de rijst.

Rooster de sesamzaadjes en schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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