Kalkoengehaktballetjes met sojasaus en gebakken rijst

120 minuten

100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 1 kg uitjes in brunoise
- 0,03 kg lookpasta
- 0,05 l sesamolie
- 0,1 l arachideolie
- 0,25 l sojasaus
- 5 l demi-glacesaus
- 5 kg rijst
- 3 kg wortel in brunoise
- 3 kg prei (versneden)
- 3 kg sleder (versneden)
- 1 kg pijpui (versneden)
- 0,25 kg sesamzaadjes
- Peper & zout
- 10 l bouillon

Bereiding

Steek de Kalkoengehaktballetjes op een spies en smeer de bakplaat lichtjes in met olie en bak af op 120°C in de combisteamer met 80 % vocht tot een kern van 72°C.

Sueer de uitjes en de look in arachideolie en wat sesamolie. Blus met de sojasaus.
Voeg de demi-glacesaus toe en laat eventjes doorkoken en kruid af.

Bevochtig de rijst met bouillon en stoom de rijst +/- 30 minuten.

Bak de groentjes kort aan en voeg de rijst er aan toe en kruid af.

Schik alles mooi op een bord en werk af met de geroosterde sesamzaadjes.

Meer lekkere recepten op 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