



Premium kalkoenburger met groene boontjes, erwtjes en sluimererwten



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Premium kalkoenburger
- 6 kg groene boontjes
- 6 kg erwtjes
- 3 kg peultjes
- 0,2 l arachideolie
- 0,2 l sojasaus
- 30 g sesamzaadjes
- 12 kg cocotte aardappelen
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Premium kalkoenburgers af in de combi-steamer op 160°C - 50% vocht, tot kern 72°C.

Stoom de groene boontjes tot ze beetbaar zijn.

Stoom de erwtjes zeer kort.

Bak de peultjes aan in de arachideolie en voeg er na 2 minuten de erwtjes en de groene boontjes aan toe.

Blus de groentjes met de sojasaus en kruid af met wat peper.

Rooster de sesamzaadjes in de pan tot deze mooi goudbruin zijn.

Stoom de cocotte aardappelen ± 20 minuten op 100°C.

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

Meer lekkere recepten op Volys.be!