



# Vegetarische Kaasschnitzel met gebakken broccoli, hazelnoten, tuinkers en aardappel wings



35 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 100 Vegetarische Kaasschnitzels
- 0,5 l plantaardige olie
- 12,5 kg broccoli
- 0,5 kg hazelnoten
- 12,5 kg aardappelen
- Tex Mex kruiden
- peper en zout
- 0,5 kg Micro green

## Bereiding

Bak de Vegetarische kaasschnitzel in de combi-steamer gedurende 12 min op 220°C met 0% vocht.

Snij de broccoli in plakken en kruid deze met peper en zout. Bak de broccoli in wat olie aan beide zijden en leg deze op een bakplaat met bakpapier er op. Bak deze in een oven van 160°C gedurende 6 à 8 min.

Was de vastkokende aardappelen en snij deze in partjes. Kook deze bijtgaar in gezouten water. Giet ze af. Bak de aardappelen kort aan in wat olie en kruid af met tex mex kruiden (lekker alternatief: Provençaalse kruiden).

Rooster de hazelnoten in de oven, laat ze afkoelen en hak ze vervolgens fijn.

Was de tuinkers in koud water.

Schik alles mooi op een bord en werk af met de hazelnoten en wat micro green.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)