



Vegetarische Schnitzel met groene boontjes, ui, pompoenpitten, mini slaatje, mosterdsausje en krieltjes



60 minuten



100 personen



Ingredients

- 100 Vegetarische Schnitzels
- 1 l plantaardige olie
- 10 kg groene boontjes
- 2 kg rode ui
- enkele takjes tijm
- 10 mini slaatjes
- 12,5 kg krieltjes
- aardappelkruiden
- peper en zout
- 0,1 kg zonnebloempitten
- 1 l mayonaise
- 1 l yoghurt
- 0,5 l mosterd

Preparation

Bak de Vegetarische schnitzel in de combisteamer gedurende 11 min op 220°C met 0% vocht.

Kook de groene boontjes op zijn Engels bijtgaar en verfris. Snij de rode in halve ringen en bak deze aan met wat tijmtakjes. Snij de mini slaatjes in julienne. Voeg de boontjes bij de rode ui en kruid af. Voeg er nu de julienne van sla aan toe en vermeng kort.

Rooster de zonnebloempitten.

Kook of stoom de krieltjes, voeg er wat olie en wat aardappelkruiden aan toe en vermeng.

Voeg de mayonaise, de yoghurt, de mosterd, peper en wat zout samen en vermeng.

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

More tasty recipes on [Volys.be!](https://www.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