



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



60 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 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

## Bereiding

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

Kook de groene boontjes op zijn Engels bijtgaar en verfris. Snij de rode ui 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.

*Meer lekkere recepten op [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](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)