Italiaans Kalkoenvleesbroodje

120 minuten

100 personen



Ingrédients

- 100 Kalkoenvleesbroodjes
- 8 kg spaghetti
- 0,25 kg bruschettakruiden
- 8 l tomatensaus
- 6 kg courgetten in brunoise
- 6 kg aubergines in brunoise
- 1 l olijfolie
- Oregano
- Peper & zout
- 1 kg Parmezaanse kaas
- 0,5 kg notensla

Méthode de préparation

Rol de Kalkoenvleesbroodjes in de bruschetta-kruiden en regenereer zoals op de verpakking.

Kook de spaghetti bijtgaar en vermeng met de tomatensaus.

Sueer de courgetten en de auberginneblokjes aan in olijfolie en kruid met oregano, peper en zout.

Schik alles op het bord en werk af met Parmezaanse kaas en notensla.

Des recettes plus savoureuses sur 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