



Kebab met wokgroentjes, looksaus en rijstpasta



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kebabreepjes
- 15 kg wokgroenten (wortel, prei, paksoi, paprika, selder, ...)
- 0,4 l arachideolie
- Peper & zout
- 5 l demi-glacesaus
- 0,05 kg lookpasta
- ½ bot bieslook
- 5 kg rijstpasta
- 0,25 kg cashewnoten

Bereiding

Bak de Kebabreepjes aan in wat arachideolie en hou deze warm.

Bak de wokgroenten krokant aan in olie en kruid af met peper en zout.

Verhit de lookpasta en bevochtig met de demi-glacesaus. Laat even doorkoken en voeg op het laatste de gesneden bieslook er aan toe. Kook de rijstpasta in gezouten water (de kooktijd hangt af volgens de dikte van de pasta).

Schik alles mooi op een bord.

Werk af met de geroosterde cashewnoten.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be