



Bagel met Kippendonut en zoete aardappel



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Bagels
- 100 Kippendonuts
- 5 kg zoete aardappel
- 1,5 kg tomaat
- 2,5 l cocktailsaus
- Enkele druppels tabasco (volgens eigen smaak)
- 0,5 kg microsalade

Bereiding

Bak de Kippendonut 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Was de zoete aardappel en snij deze in fijne frietjes. Bak deze af op 180°C in de frituurpan en werk af met een snuifje zout.

Snij de tomaat in fijne plakjes.

Snij de bagels open en warm ze in de oven of onder de salamander.

Beleg de onderkant met de cocktailsaus en leg er een plakje tomaat op.

Leg er nu de Kippendonut op en werk af met de zoete aardappelfrietjes en de microsalade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

