



Zwitserse gevogelteschijf met aardappelpuree, courgetteblokjes en gefrituurde ui



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Zwitserse gevogelteschijven
- 0,2 l arachideolie
- 12 kg aardappelen gesneden
- 3 l melk
- 0,2 kg boter
- Peter & zout
- 15 kg courgette in blokjes
- 0,25 l olijfolie
- Oregano
- 2,5 kg ui in ringen (vers - kan je ook vervangen door gefrituurde ui)
- 1 l melk
- 1 kg bloem
- 5 l bruine jus

Bereiding

Wrijf de gastronormplaten in met de arachideolie en leg de Zwitserse gevogelteschijf op de gastronormen. Bak de Zwitserse gevogelteschijven op de gastronormen. Bak ze af op 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze zacht zijn en giet deze af. Steek ze door een roerzeef en voeg er de melk, de boter, peper en zout aan toe.

Bak de courgettes in blokjes kort aan in wat olijfolie en kruid met oregano, peper en zout. Voeg de courgettes bij de aardappelen en vermeng goed.

Leg de ui in ringen in melk en paneer in bloem. Frituur de uien goudbruin.

Schik alles mooi op een bord.

Kook de bruine jus op en napeer met de saus.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be