

Fajitafestival Mix von Oliver Roos

Mengen für 100 Personen

Fajita-Plausch mit 3 Saucen (Guacamole, Curry und Tomatensauce)

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel

1.0 Liter Olivenöl	
6.25 kg Pouletgeschnetzeltes	
6.25 kg Hackfleisch	
6.25 kg Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen
4.16 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
500 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
5.0 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
10 g Avocado	g=Stk
5.0 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
4 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
1.5 kg Jogurt	
10 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
4.16 kg Mais	Rohbeilage
3 kg Reibkäse	Beilage
10 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
300 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.

Poulet: gut anbraten in ganz heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillon würzen

Vegipendant: Zuccetti oder sonstiges Gemüse andünsten und mit Fajitamischung würzen.

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitronensaft begeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Tomatensauce: Zwiebeln anbraten und Tomaten hinzufügen, mit Bouillon aufkochen und mit Tomatenpuree, Salz, Pfeffer verfeinern.

Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann

Rohbeilage: Mais, Pepperoni, Salat, Zwiebeln rüsten und in Schüsseln bereitstellen

Fajitas: wenn möglich aufwärmen