



# Noisettes de dinde, purée à la moutarde, asperges vertes et jus brun



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Noisettes de dinde
- 12 kg asperges vertes
- 15 kg pommes de terre
- 1 kg oignons en rondelles
- 5 l lait
- 0,2 kg beurre
- 0,2 kg moutarde avec graines
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 5 l jus brun
- ½ bouquet ciboulette

## Bereiding

Faites cuire les noisettes de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. égouttez quand elles sont bien cuites. Passez les pommes de terre au presse-purée, ajoutez le lait, le beurre et la moutarde avec graines et mélangez.

Coupez la ciboulette et ajoutez-la à la purée. Assaisonnez la purée.

Coupez les oignons en rondelles, faites-les cuire dans du beurre et assaisonnez.

Retirez la partie dure des asperges vertes et faites cuire celles-ci à la vapeur.

Préparez les asperges à votre goût avec un peu de beurre fondu, du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et nappez de jus brun.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

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