



Boulettes de dinde, sauce au ketchup et purée de brocolis



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 15 kg pommes de terre
- 15 kg brocolis
- 500 g beurre
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 4 l sauce demi-glace
- 2 l ketchup
- 20 œufs durs
- ¼ de bouquet persil

Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 120°C jusqu'à obtenir une température de 72°C au cœur.

Faites cuire les pommes de terre et passez-les ensuite au presse-purée.

Ajoutez les brocolis cuits à la vapeur et mélangez avec les pommes de terre.

Terminez la purée avec du beurre et assaisonnez à votre convenance.

Ajoutez le ketchup à la sauce demi-glace et assaisonnez de sel et de poivre.

Hachez les œufs durs et le persil.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez avec les œufs et le persil haché.

Meer lekkere recepten op Volys.be!