



Suprême de dinde à la gantoise



45 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Suprêmes de dinde
- 5 kg carottes
- 5 kg céleri
- 5 kg poireaux
- 7 l bouillon de poule
- 200 g beurre
- 500 g roux
- 1 l crème
- 15 kg pommes de terre
- ½ bouquet persil plat
- Sel & poivre

Bereiding

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

Lavez les légumes. Coupez les carottes, le céleri et les poireaux en tranches biseautées.

Faites suer les carottes et le céleri et assaisonnez. Ajoutez les poireaux et faites encore suer.

Portez le bouillon de poulet à ébullition, ajoutez-y le roux, mixez, salez, poivrez et ajoutez la crème.

Faites cuire les pommes de terre ± 20 min.

Disposez joliment dans une assiette creuse et décorez de persil plat.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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