



Boulettes de haché de dinde façon waterzooi à la gantoise



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 300 pièces Boulettes de haché de dinde
- 0,2 l huile d'arachide
- 5 kg poireaux coupés
- 5 kg carottes coupées
- 5 kg céleri coupé
- 0,2 kg beurre
- Poivre & sel
- 12 kg pommes de terre grenailles pelées
- 7 l bouillon de poule
- 0,4 kg roux
- 1 l crème
- ½ bouquet persil

Bereiding

Enduisez les plaques de cuisson d'huile et déposez les boulettes de haché de dinde dessus. Cuissez-les à 120°C au combi-steamer avec 80% d'humidité, jusqu'à minimum 65°C à cœur.

Faites revenir les carottes, le céleri et les poireaux dans le beurre et assaisonnez.

Faites cuire les pommes de terre grenailles à la vapeur pendant ± 20 minutes.

Portez le bouillon de poule à ébullition, liez avec le roux et mixez la sauce.

Ajoutez la crème, salez et poivrez.

Hachez le persil.

Disposez le tout joliment dans une assiette profonde.

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

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be