



Kalkoenragout met mousseline van aardappelen en spruitjes



10 personen



Ingrediënten

- 2 kg Kalkoenragout
- 1.5 kg aardappelen
- 2 teentjes look
- 6 dl melk
- 2 klontjes boter
- 1 kg kleine spruitjes
- 100 g sjalot
- 10 g bruine suiker
- Verse kruiden naar keuze
- Peper & zout

Bereiding

Regeneer de Kalkoenragout zoals op de verpakking.

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Voeg er de 2 teentjes look aan toe en kook ze in gezouten water. Steek door een roerzeef en voeg er de warme melk en de boter aan toe. Meng alles mooi samen en kruid met peper en zout.

Reinig de spruitjes en kook ze bijtgaar in gezouten water.

Reinig de sjalotten en snij in maantjes. Stoof de sjalotten aan in boter en voeg er de spruitjes aan toe. Voeg er tenslotte de bruine suiker aan toe en kruid af met peper en zout.

Leg de mousseline van aardappelen op het bord, maak een kuiltje en dresseer er de Kalkoenragout op. Leg er wat spruitjes bij en werk af met kruiden naar keuze.

Meer lekkere recepten op Volys.be!