



Kalkoennootje met mosterdpuree, groene asperges en bruine jus



100 personen



Ingrediënten

- 100 Kalkoennootjes
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 0,25 kg boter
- 0,25 kg mosterd met zaadjes
- ½ bot bieslook
- 12 kg groene asperges
- 1 kg ui in ringen
- 0,2 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 5 l bruine jus

Bereiding

Bak de Kalkoennootjes zoals op de verpakking.

Kook de aardappelen in gezouten water. Giet ze af wanneer ze gaar zijn. Steek de aardappelen door, voeg er de melk, de boter en de mosterd met zaadjes aan toe en vermeng.

Snij de bieslook en voeg bij de puree. Kruid de puree af.

Snij de ui in ringen, bak ze in boter en kruid af.

Snij het harde gedeelte af van de groene asperges en stoom ze bijtgaar.

Breng de asperges op smaak met wat gesmolten boter, peper, zout en nootmuskaat.

Schik alles mooi op het bord en napeer er dan de bruine jus bij.

Meer lekkere recepten op Volys.be!