



Kalkoengehaktballen met Toscaanse saus



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 300 st Kalkoengehaktballen
- 0,2 l arachideolie
- 6 kg pasta
- 0,4 l olijfolie
- 4 kg uitjes in brunoise
- 11 l gepelde tomaten in brunoise
- Peper & zout
- Enkele takjes verse tijm
- 0,02 kg oregano
- 0,05 kg spaghettikruiden
- 0,5 kg groene en zwarte olijven
- 3 kg Parmezaanse kaas

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie en leg de Kalkoengehaktballen er op. Bak af op 120°C in de combi-steamer met 80% vocht tot een kern van 72°C.

Kook de pasta bijtgaar in gezouten water met een scheutje olijfolie.

Smeer de uitjes in wat olijfolie en voeg de gepelde tomaten, de vers tijm, de oregano, de spaghettikruiden, peper en zout er aan toe.

Laat alles 5 minuten sudderen en smaak af.

Voeg nu de gesneden olijven er aan toe.

Voeg de saus bij de pasta en vermeng.

Schik de pasta op het bord, leg de Kalkoengehaktballen er bij en werk af met de Parmezaanse kaas.

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

tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.voiys.be - info@voiys.be