Gegaard Kalkoenvleesbroodje met penne, lichte kaassaus en gebakken champignons

60 minuten

100 personen



Ingrediënten

- 100 Kalkoenvleesbroodjes
- 0,2 l arachideolie
- 7 kg penne
- 9 l melk
- 1 kg roux
- 1 kg smeerkaas
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 10 kg champignons
- 0,05 kg lookpasta
- 0,25 kg boter
- ½ bot peterselie
- 1,5 kg Parmezaanse kaas
- Enkele rode peperbolletjes

Bereiding

Wrijf de gastronormplaten in met arachideolie en leg de Kalkoenvleesbroodjes op de platen. Bak de Kalkoenvleesbroodjes af op 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Kook de pasta in gezouten water met een scheutje olie, bijtgaar.

Kook de melk op en voeg er de roux aan toe.

Mix de saus en voeg er de smeerkaas aan toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Bak de gesneden champignons mooi bruin aan. Voeg er de lookpasta aan toe en bak eventjes mee. Kruid met peper en zout.

Meng de saus met de pasta.

Werk af met de champignons, gehakte peterselie, enkele Parmezaanse schilfers en rode peper.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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