



Kalkoengehaktballetjes op Brusselse wijze



120 minuten



100 personen



Ingrédients

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 100 st witlof
- 0,25 kg cassonadesuiker
- Peper & zout
- 0,8 kg boter
- 1,5 kg Kalkoenlardinettes®
- 3 kg gesneden champignons
- 0,5 l geuze
- 5 l demi-glacesaus
- 1 l room
- 15 kg aardappelen
- 0,5 l olijfolie
- Paprikapoeder

Méthode de préparation

Smeer de bakplaten in met de olie en leg er de Kalkoengehaktballetjes op en bak af op 120°C in de combisteamer met 80 % vocht tot een kern van 72°C.

Reinig en stoom de witlof en bak deze dan in boter met peper, zout en wat cassonadesuiker.

Bak de Kalkoenlardinettes® aan in wat boter en voeg dan de champignons er aan toe, bak deze mooi bruin.

Blus met de geuze en voeg de demi-glacesaus en de room er aan toe. Laat doorkoken en kruid af.

Stoom de aardappelen en bak deze in wat olijfolie en kruid met een mengeling van paprikapoeder, peper en zout.

Schik alles mooi op een bord.

Tip: Het witlof kan je ook garen met een mengeling van demi-glacépoeder of kalfspouder, peper, zout en cassonadesuiker. Het witlof leg je rauw in een gastronormplaat en bestrooi met de mengeling. Gaar op combi 45 minuten op 150°C 10% vocht.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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