



Kalkoengehaktballetjes met ketchupsaus en broccolistoemp



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 15 kg aardappelen
- 15 kg broccoli
- 0.5 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 4 l demi-glacesaus
- 2 l ketchup
- 20 st gekookte eieren
- ¼ bot peterselie

Bereiding

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

Kook de aardappelen en steek door.

Voeg de gestoomde broccoliroosjes toe en vermeng met de aardappelen.

Werk de stoemp af met boter en kruid af volgens klant.

Voeg de ketchup bij de demi-glacesaus en kruid af met peper en zout.

Hak de gekookte eieren en de peterselie.

Schik alles op een mooi bord en werk af met de eieren en gehakte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!