



Kalkoen galantine met noisette aardappel en champignonsaus en knolselder met appel



60



100



Ingrédients

- 15 kg kalkoen galantine
- 10 kg knolselder in brunoise
- 5 kg appel in brunoise
- 0,25 kg boter
- peper & zout
- 15 kg noisette aardappelen
- 0,5 l arachideolie
- 0,5 kg geschaafde amandelen
- 5 l bruine jus
- 1 l room
- 1,5 kg champignon mengeling
- 1/5 bot kervel

Méthode de préparation

Leg de schijven Kalkoen galantine op gastronorm-platen en regenereer ze op combi op 160°C gedurende ± 6 minuten. (tijd afh. van belading en schikking).

Sueer de knolselder en kruid af.

Wanneer de knolselder bijtgaar is voeg je er de appels in brunoise aan toe. Bak de appels nog eventjes mee.

Bak de gestoomde noisette aardappelen in arachideolie en kruid ze met peper en zout.

Bak de geschaafde amandelen goudbruin in een oven van 180°C.

Kook de demi-glacesaus op samen met de room. Bak de champignon mengeling aan in wat boter en kruid met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord.

Werk af met enkele takjes kervel.

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