



Kalkoenvleesbroodje met mosterdkorst puree en wortelen



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Kalkoenvleesbroodjes
- 1 l mosterd
- 0,025 kg tijm
- 0,1 kg chapelure
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 0,25 kg boter
- Nootmuskaat
- Peper & zout
- 14 kg jonge wortelen
- 1 kg ui in brunoise
- 0,1 kg boter
- 5 l demi-glacesaus
- 0,2 kg mosterd met zaadjes

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie en leg de Kalkoenvleesbroodjes op de plaat.

Vermeng de mosterd met de tijm en de chapelure en wrijf deze op de Kalkoenvleesbroodjes.

Bak deze af op 160°C tot kern van 72°C.

Kook de aardappelen in gezouten water en giet af. Steek de aardappelen door en voeg de warme melk en de boter er aan toe. Kruid af met nootmuskaat, peper en zout.

Bereid de wortelen op de klassieke wijze. Voeg nog wat mosterd met zaadjes bij de demi-glacesaus en schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!