



Kiprollade Philadelphia met spitskool en puree gratinée



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kiprollade Philadelphia
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 0,35 kg paneermeel
- 0,25 kg Parmezaanse kaas
- 14 kg spitskool
- 1 kg Kalkoenlardinettes®
- 5 l demi-glacesaus

Bereiding

Bereid de Kiprollade Philadelphia zoals op de verpakking.

Kook de aardappelen in gezouten water en giet af. Steek de aardappelen door en voeg de melk en de boter er aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Schep de puree uit in gastronormen en strooi de gemalen Parmezaanse kaas en de chapelure op de aardappelen. Gratineer de aardappelen +/- 20 minuten in een oven van 180°C.

Bak de Kalkoenlardinettes® in boter en voeg er de spitskool aan toe. Bak de spitskool verder aan tot deze zacht is en kruid af.

Maak een demi-glacesaus en schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!