



Kalkoengehaktballetjes met Madeirasaus



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 300 Kalkoengehaktballetjes
- 0,2 l arachideolie
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 10 kg kleine champignons
- 5 l demi-glacesaus
- 0,05 kg tomatenpuree
- 0,1 l Madeira wijn
- 1 kg tuinkers

Bereiding

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

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

Bak de champignons aan in wat boter en olie. Kuid met peper en zout.

Kook de demi-glace op en voeg wat tomatenpuree er aan toe. Giet de Madeirawijn erbij en laat even doorkoken.

Voeg nu de gebakken champignons toe en smaak af.

Schik alles mooi op een bord en werk af met wat tuinkers.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

