



Kalkoengehaktballetjes met pickelsaus



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 15 kg krielaardappelen
- ½ bot rozemarijn
- 0,05 kg grof zeezout
- 0,25 kg eendevet
- 15 kg kerstomaatjes
- 0,1 kg lookpasta
- Peper & zout
- 0,15 l olijfolie
- 1,5 l pickels
- 1,5 l room
- 3 l demi-glacesaus

Bereiding

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

Bak de pickels aan in sauteuse en blus met room en de demi-glacesaus en laat doorkoken. Kruid af met peper en zout.

Stoom de krielaardappelen 20 minuten.

Vermeng de aardappelen met het eendenvet, zeezout en de gehakte rozemarijn.

Bak deze verder in een oven van 180°C. +/- 20 minuten.

Vermeng de olijfolie met de lookpasta en wat peper en zout.

Smeer de kerstomaatjes in met de mengeling en bak verder in een oven van 180°C +/- 10 minuten.

Schik alles mooi op een bord en serveer.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be