



Kalkoennootje met gestoomde prei, ricotta en gnocchi



100 personen



Ingrédients

- 100 st Kalkoennootjes
- 15 kg verse prei
- 0,25 kg boter
- 2,5 kg ricotta
- 15 kg gnocchi
- 0,5 l olijfolie
- Oregano
- Peper & zout
- 5 l demi-glacesaus

Méthode de préparation

Bak de Kalkoennootjes zoals op de verpakking.

Reinig en snij de prei in stukken van \pm 8 cm. Stoom de prei en leg ze in een beboterde gesloten gastronorm. Smeer de ricotta over de prei en kruid met peper en zout. Bak deze af in een oven van 180°C. gedurende een 15-tal min.

Kook de gnocchi tot ze bovendrijven en laat ze dan nog 1 minuut verder koken. Verwarm de olijfolie samen met de oregano, peper en zout. Giet de gnocchi af en voeg er de gekruide olijfolie aan toe. Vermeng goed en smaak af.

Schik alles mooi op het bord en serveer hier de demi-glacesaus bij.

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