



# Kalkoenfiletgebraad Royal met gestoomde prei



90 minuten



100 personen



## Ingredients

- 15 kg Kalkoenfiletgebraad
- 15 kg preistronken
- 8 l melk
- 800 g roux
- 500 g mosterd met zaadjes
- 1 kg Oud Brugge kaas
- 15 kg aardappelschijfjes
- 30 g gerookte paprika
- 5 l bruine jus
- ¼ bot dragon
- Peper & zout
- Nootmuskaat

## Preparation

Bak de kalkoen zoals vermeld op de verpakking.

Stoom de preistronken 20 min. op 100°C.

Kook de melk op, voeg er de roux aan toe en mix deze. Kook de bechamelsaus op, voeg er de mosterd met zaadjes aan toe en kruid af.

Rasp de Oud Brugge kaas en strooi deze op bakpapier. Bak de kaas af in een oven van 180°C tot deze goudbruin is. Laat afkoelen en verkrumel deze.

Frituur de aardappelschijfjes en kruid ze met wat zout en de gerookte paprika.

Snij het Kalkoenfiletgebraad in plakken en napeer met de bruine jus.

Napeer de mosterd bechamelsaus op het bord en leg er de prei op. Strooi er vervolgens de crunch van Oud Brugge over.

Schik de aardappelschijfjes op het bord.

Werk af met enkele blaadjes dragon.

*More tasty recipes on Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)