



# Premium kalkoenburger met puree, appelmoes en bruine jus



60 minutes



100 personen



## Ingrediënten

- 100 st Premium kalkoenhamburger
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 100 g boter
- 14 kg stoofappels gesneden
- 1.4 kg suiker
- 7 citroenen
- 1,4 l water
- 1 kg Jona gold
- 4 granaatappels
- 5 l demi-glacesaus
- 200 g micro salade
- Peper & zout
- Nootmuskaat

## Bereiding

Bak de Premium kalkoenburgers af in de combi-steamer op 160°C - 50% vocht, tot kern 72°C.

Kook het water samen met de suiker en het citroensap tot een siroop.

Snij de geschilde stoofappels in grove stukken en voeg deze bij de siroop. Kook deze verder en roer er af en toe in tot je appelmoes bekomt.

Kook de aardappelen ± 20 min. Steek ze door een roerzeef en voeg er de melk en de boter aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Snij de jonagold in julienne en vermeng met citroensap. Haal de pitjes uit de granaatappel.

Werk de appelmoes af met stukjes appel en de pitjes van de granaatappel.

Maak een demi-glacesaus en schik het gerecht mooi op het bord.

Werk af met wat micro salade.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, 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)