



Kalkoenfiletgebraad, uiensaus met Parijse champignons en gratin van bataat



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoenfiletgebraad Royal
- 15 kg Parijse champignons
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- ¼ bot peterselie
- 15 kg bataat
- 2 l kippenbouillon
- 2 l room 40%
- Nootmuskaat
- 1,5 kg gemalen kaas
- 1 kg uien
- 5 l demi-glacesaus
- 0,005 kg (gedroogde) tijm

Bereiding

Bak het gebrad in een oven van 160°C tot een kern van 65°C en snij in plakken.

Schil de bataat en steek door in keukenrobot in plakjes.

Voeg de kippenbouillon en de room samen, kook deze op en kruid af met tijm, peper, zout en nootmuskaat.

Leg de bataat op een beboterde gastronorm, voeg het roommengsel op de bataat, bak deze 45 minuten op 180°C, bestrooi met de gemalen kaas en gratineer verder in de oven (+/- 15 minuten) op 180°C.

Reinig de champignons en bak deze kort aan in boter. Kruid af met peper en zout. Voeg er op het laatste de gehakte peterselie aan toe.

Snij de uien in halve ringen en bak deze aan in wat boter. Voeg de tijm er aan toe en blus met de demi-glacesaus.

Laat deze nog wat inkoken en dien op.

Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op 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