



Zwitserse Gevogelteschijf, spinazie aardappelen en tomatensaus



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Zwitserse Gevogelteschijven
- 15 kg aardappelen
- 11 kg spinazie
- 4 l melk
- 200 g boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 550 g Kalkoenlardinettes®
- 250 g ui
- 250 g wortelen
- 150 g margarine
- 500 g tomatenpuree
- ½ bol look
- Enkele takjes tijm & laurier
- 1 bot peterselienstengels
- 200 g bloem
- 5 l gevogeltebouillon

Bereiding

Bak de Zwitserse schijf af zoals aangegeven op de verpakking.

Kook de aardappelen in gezouten water en giet af. Steek de aardappelen door en stoom de spinazie. Voeg de spinazie toe en vermeng. Voeg er nu de boter en de warme melk aan toe. Vermeng alles goed en kruid af met nootmuskaat, peper en zout.

Snij de wortel en de ui in grove stukken en bak deze aan samen met de Lardinettes® (250g). Voeg de look, tijm, laurier en de peterselie stengels toe.

Sueer de tomatenpuree even aan en singeer met de bloem. Bevochtig met de gevogeltebouillon en laat 1 uur verder pruttelen, af en toe goed in roeren. Steek de saus door en smaak af met peper en zout.

Bak de Kalkoenlardinettes® (300 g) voor de garnituur en voeg deze bij de saus.

Schik alles mooi op het 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