



Opgevuld kalkoengebraad met krieltjes, koolrabi, broccoli, bloemkool en een pepersausje



90



100



Ingrediënten

- 15 kg Opgevuld kalkoengebraad
- 13 kg krielaardappelen
- 0,001 kg tijm
- 0,1 l arachideolie
- 0,15 kg paneermeel
- 5 kg koolrabi
- 5 kg bloemkool
- 5 kg broccoli
- peper & zout
- 5 l demi-glacesaus
- 0,2 kg groene peperbollen op sap
- 0,1 l whisky
- 1 l room
- 1/10 bot kervel

Bereiding

Leg het kalkoengebraad op platen en regenereer op 160°C tot een kern van 65°C. (combisteamer - 10% vocht - ± 50 min.). Snij deze in plakken.

Was de krielaardappelen en stoom deze 20 min. Snij eventueel in 2. Kruid de aardappelen met tijm, peper, zout, paneermeel en wat arachideolie. Vermeng deze goed en bak deze af in een oven van 180°C gedurende ± 15 min. tot deze mooi krokant zijn.

Schil de koolrabi en snij in reepjes. Reinig de broccoli en de bloemkool en snij deze in roosjes. Vermeng de koolrabi, de bloemkool en broccoli met wat arachideolie, peper en zout. Bak de groenten in de oven op 180°C, ± 12 min. (afh. van de grootte van de roosjes).

Maak een demi-glacesaus en spoel de pepers op sap af. Voeg de peper, de whisky en de room aan de demi-glacesaus toe en kook eventjes door. Smaak af.

Schik alles op een bord en werk af met kervelpluksels.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be