



Kalkoensuprême op z'n Gents



45 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoensuprêmes
- 5 kg wortelen
- 5 kg selder
- 5 kg prei
- 7 l kippenbouillon
- 200 g boter
- 500 g roux
- 1 l room
- 15 kg aardappelen
- ½ bot platte peterselie
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kalkoensuprêmes zoals vermeld op de verpakking.

Reinig de groenten. Snij de wortelen, de selder en de prei in schuine schijven.

Sueer de wortelen en de selder aan en kruid deze. Voeg nu de prei toe en sueer verder.

Kook de kippenbouillon en voeg er de roux aan toe, mix deze en werk af met peper, zout en de room.

Stoom de aardappelen gedurende 20 minuten.

Schik het gerecht mooi in een diep bord en werk af met de platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be