



Kalkoengehaktballetjes met Luikse saus



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 25 kg frietjes
- 4 kg gemengde sla
- 2 l mayonaise
- 0,75 l natuuryoghurt
- 0,25 l mosterd
- Peper & zout
- 4 kg uitjes in brunoise
- 0,1 kg boter
- 0,5 kg Luikse siroop
- 0,2 l azijn
- 5 l demi-glacesaus

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie en leg de Kalkoengehaktballetjes er op en bak af op 120°C in de combisteamer met 80 % vocht tot een kern van 72°C.

Vermeng de mayonaise, de mosterd, de yoghurt en de pezo samen.

Smeer de uitjes in de boter.

Vermeng de Luikse siroop eronder en blus met azijn.

Bevochtig met de demi-glace en kook even door en kruid af naar believen.

Bak de frietjes af.

Schik alles op het bord en werk de sla af met de yoghurt dressing.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

