



Kalkoengehaktballetjes à la Gentse waterzooi



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 300 Kalkoengehaktballetjes
- 0,2 l arachideolie
- 5 kg prei gesneden
- 5 kg gesneden wortelen
- 5 kg gesneden selder
- 0,2 kg boter
- Peper & zout
- 12 kg geschilde krielaardappelen
- 7 l kippenbouillon
- 0,4 kg roux
- 1 l room
- ½ bot peterselie

Bereiding

Smeer de bakplaten in met de olie en leg er de Kalkoengehaktballen op. Bak af op 120°C in de combi-steamer met 80% vocht tot een kern van minimum 65°C.

Stoof de wortelen, de selder en de prei aan in boter en kruid af.

Stoom de krielaardappelen gedurende +/- 20 min.

Kook de kippenbouillon op en bind met de roux en mix de saus.

Voeg er de room aan toe en kruid af met peper en zout.

Hak de peterselie.

Schik alles mooi in een diep bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!