



# Kalkoenballetjes met couscous en couscousgroenten



120 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 15 kg Kalkoenballetjes
- 5 kg couscous
- 10 l gevogeltebouillon
- 4 kg wortel in brunoise
- 4 kg courgetten in brunoise
- 2 kg rapen in brunoise
- 2 kg selder
- 2 kg paprika in brunoise
- 0.5 kg kikkererwten (droog)
- 5 l gevogeltebouillon
- 0.25 kg roux
- 5 l demi-glacesaus
- 0.05 ras el hanout
- 0.25 l olijfolie
- Peper & zout
- 1/4 bot platte peterselie

## Bereiding

Laat de kikkererwten 24 uur weken in water en kook deze zacht in wat bouillon.

Sueer de groenten in de olijfolie en voeg de kikkererwten er aan toe.

Bevochtig met de licht gebonden gevogeltebouillon en de demi-glacesaus.

Kruid af met ras el hanout en voeg de balletjes er aan toe. Kook nog even door.

Bevochtig de couscous met de warme gevogeltebouillon en laat 10 minuten rusten.

Schik alles op het bord en werk af met platte peterselie.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

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