



Kalkoengehaktballen met Zweedse saus met roze bessen appelmoes



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 300 Kalkoengehaktballen
- 0,2 l arachideolie
- 15 kg noisette aardappelen
- 0,1 l olijfolie
- 15 kg appelmoes
- 5 l demi-glacesaus
- 0,1 kg veenbessenconfituur
- 1 l room
- Peper & zout
- Enkele roze bessen (voor garnituur)
- ½ bot platte 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 72°C.

Vermeng de aardappelen met de olijfolie en kruid met peper en zout.

Bak de noisette aardappelen +/- 20 minuten in een oven van 180°C. Wel af en toe omroeren.

Warm de appelmoes op.

Kook de demi-glacesaus samen met de veenbessen confituur en de room enkele minuten in. Kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op een bord en werk af met de roze bessen en wat platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

