



# Kalkoenrollade met fijne kruidensaus oesterzwammen en duchesse aardappelen



100 personen



## Ingredients

- 15 kg Kalkoenrollade
- 200 g sjalot
- 0,25 l witte wijn
- Enkele takjes tijm & laurier
- 5 l demi-glacesaus
- 1/6 bot peterselie, dragon, kervel & bieslook
- 12 kg aardappelen
- 36 eierdooiers
- 250 g boter
- Peper & zout
- Tijm
- 6 kg oesterzwammen
- 6 kg tomaat in blokjes
- ½ bot basilicum
- 250 cl olijfolie

## Preparation

Bak de Kalkoenrollade op 160°C tot een kern van 65°C.

Sueer de sjalot aan in wat boter en voeg er de tijm en laurier aan toe. Blus met de witte wijn en laat inkoken tot 1/3. Voeg er de demi-glacesaus aan toe en kruid met peper en zout.

Snij de fijne kruiden fijn en voeg deze net voor het opdienen aan de saus toe.

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet ze af en droog goed. Steek door een roerzeef en voeg er de boter en de eierdooiers aan toe. Kruid met peper, zout en de tijm. Vermeng goed en spuit in vorm. Bak ze af in een oven van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.

Trek de oesterzwammen in reepjes en bak ze in olijfolie. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid af met peper en zout.

Pluk de basilicumblaadjes en voeg ze bij de groenten.

Schik alles mooi op een bord.

*More tasty recipes on Volys.be!*

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