



# Kalkoengehaktballen met Luikse saus, gemengde salade en frietjes



60 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 300 Kalkoengehaktballetjes
- 20 kg frietjes
- 4 kg gemengde sla
- 2 l Franse vinaigrette
- 1 kg uitjes in brunoise
- 0,1 kg boter
- 0,1 kg mosterd met zaadjes
- 5 l demi-glacesaus
- 0,25 kg Luikse siroop
- Peper & zout

## Bereiding

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

Smeer de uitjes in boter en bak de mosterd met zaadjes even mee.

Voeg de demi-glacesaus en de Luikse stroop er aan toe. Laat even doorkoken en kruid af.

Bak de frietjes af.

Schik alles mooi op een bord en werk de sla af met de Franse vinaigrette.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*