



Dino Chickies, aardappel puree met bieslook en kalkoen lardinettes[®], appelmoes en bruine jus



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Dino Chickies
- 15 kg bloemige aardappelen 15 kg
- 5 l melk
- 200 g boter
- Peper en zout naar eigen smaak
- Nootmuskaat naar eigen smaak
- 1 kg Kalkoen Lardinettes[®] Volys
- 1 bot bieslook
- 10 kg appelmoes
- 3 kg verse appel
- 2 citroenen
- 5 l bruine jus

Bereiding

Regeneer de Dino Chickies tot een kern van 65°C.

Schil en snij de bloemige aardappelen in gelijke stukken en kook deze op zijn Engels tot ze zacht zijn. Giet de aardappelen af, steek ze door een roerzeef en voeg er de boter, de melk, peper, nootmuskaat en de gesneden bieslook aan toe. Vermeng.

Bak de Kalkoen Lardinettes[®] aan en meng deze bij de puree.

Warm de appelmoes op. Snij de verse appel in brunoise of julienne en besprenkel met wat citroensap.

Schik het gerechtje op het bord en werk af met wat fijn gesneden bieslook en de verse appel.

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

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be