



# Kalkoen galantine met noisette aardappel en champignonsaus en knolselder met appel



60



100



## Ingrediënten

- 15 kg kalkoen galantine
- 10 kg knolselder in brunoise
- 5 kg appel in brunoise
- 0,25 kg boter
- peper & zout
- 15 kg noisette aardappelen
- 0,5 l arachideolie
- 0,5 kg geschaafde amandelen
- 5 l bruine jus
- 1 l room
- 1,5 kg champignon mengeling
- 1/5 bot kervel

## Bereiding

Leg de schijven Kalkoen galantine op gastronorm-platen en regenereer ze op combi op 160°C gedurende ± 6 minuten. (tijd afh. van belading en schikking).

Sueer de knolselder en kruid af.

Wanneer de knolselder bijtbaar is voeg je er de appels in brunoise aan toe. Bak de appels nog eventjes mee.

Bak de gestoomde noisette aardappelen in arachideolie en kruid ze met peper en zout.

Bak de geschaafde amandelen goudbruin in een oven van 180°C.

Kook de demi-glacesaus op samen met de room. Bak de champignon mengeling aan in wat boter en kruid met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord.

Werk af met enkele takjes kervel.

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