



Kalkoensuprême met gepofte appel en zoete uiensaus



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 15 kg Kalkoensuprêmes
- 10 kg appels jona gold
- 15 kg kroketjes
- 500 g boter
- 1 kg veenbessen
- 1 kg suiker
- 100 g maïsbloem
- 2,5 kg uien
- 200 g cassonadesuiker
- 0,1 l azijn
- 5 l demi-glacesaus
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kalkoensuprêmes zoals vermeld op de verpakking.

Smeer de gastronormen in met boter, prik de appels in aan de zijkant en leg deze op de gastronormen. Wrijf de appels in met wat gesmolten boter. Pof de appels in een oven van 180°C gedurende ± 10 min.

Snij de ui in halve maantjes en bak deze met de rest van de boter. Voeg er de cassonade-suiker aan toe en laat lichtjes karamelliseren.

Blus met de azijn en voeg er de demi-glance aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de veenbessen samen met de suiker en laat deze opkoken.

Los de maïsbloem op in koud water, voeg dit bij de veenbessen en laat even doorkoken.

Bak de kroketjes af in de frituurpan tot ze mooi goudbruin zijn.

Schik alles mooi op het bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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