Kalkoengehaktballetjes met kriekensaus en puree

120 minuten

100 personen

Ingrediënten

- 15 kg Kalkoengehaktballetjes
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 0,5 kg paneermeel
- 0,02 kg kipkruiden met stukjes
- 0,05 l olie
- 12 kg krieken
- 2 l sap van krieken
- 4 l demi-glacesaus
- 0,1 kg roux

Bereiding

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

Maak de pureeaardappelen.

Vermeng het paneermeel met de kipkruiden en de olie, leg deze op een gastronormplaat en bak deze af op een oven van 160°C.
Voor de tijd van +/-15 minuten, af en toe vermengen.
Bak deze mooi bruin.

Maak de demi-glace en voeg het sap van de krieken er aan toe.
Voeg de roux er aan toe en laat opkoken en mix.
Kruid af met peper en zout.
Vermeng de krieken met de saus.

Schik op het bord.

Werk de puree af met het krokant paneermeel.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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