Kiprollade zongedroogde tomaten met Toscaanse saus

60 minuten

100 personen

Ingrediënten

- 15 kg Kiprollade zongedroogde tomaten
- 1 kg Kalkoenlardinettes®
- 1 kg zilveruitjes
- 3 kg champignons
- 0,5 l rode wijn
- 1 kg gemengde sla
- 15 kg krielaardappelen
- 5 l tomatenpulp
- 0,5 l olijfolie
- Enkele takjes tijm & laurier
- Oregano
- Enkele takjes rozemarijn
- Peper & zout
- Grof zeezout

Bereiding

Regenereer de Kiprollade met zongedroogde tomaten zoals op de verpakking. Snij deze in plakjes.

Bak de Kalkoenlardinettes® aan in wat olijfolie en voeg er de zilveruitjes en de champignons aan toe. Bak deze mooi aan. Voeg er de rode wijn, de tijm, de laurier en de oregano aan toe. Laat deze eventjes in koken en voeg er dan de tomatenpulp aan toe. Laat dit geheel eventjes sudderen en kruid af met peper en zout.

Snij de krielaardappelen en kruid deze met grof zeezout, peper en rozemarijn.
Voeg er een scheutje olie aan toe en bak deze af in een oven van 180°C gedurende ± 25 min.

Schik alles op een bord en werk af met een toefje sla.

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