

KALKOENVULLING FARCE DE DINDE

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

Voor ongeveer 6,5 kg. vulling | Pour environ 6,5 kg. de farce

- 5 kg. bereid gehakt | Viande hachée préparée
- 800 gr. uitgelekte champignons | de champignons égouttés
- 250 gr. pistachenoten gepeld | de pistaches pelées
- 25 gr. truffelstukjes | de morceaux de truffe
- 1 scheut Cognac (of Mandarine Napoleon) | 1 trait de Cognac (ou Mandarine Napoleon)
- 250 gr. volle plattekaas | de fromage frais entier
- 15 gr./kg. Mix Culinaire Evlier | de Mix Culinaire Evlier
- 10 gr./kg. Kip Intense Evlier | de Poulet Intense Evlier

SUGGESTIE / SUGGESTION

Vervang de champignons door 500 gr. rozijnen die je 1 nacht laat weken in Cognac | Remplacez les champignons par 500 gr de raisins que vous faites tremper 1 nuit au Cognac

BEREIDING - PRÉPARATION

- Meng alle ingredienten grondig en vul de kalkoen. | Mélangez tous les ingrédients soigneusement et remplissez la dinde.
- Afbakken in oven naar persoonlijke smaak. | Cuire au four selon vos goûts personnels.

Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !

