



**DINO CHICKIES, AARDAPPEL PUREE
MET BIESLOOK EN KALKOEN LARDINETTES®,
APPELMOES EN BRUINE JUS**

**DINO CHICKIES, PURÉE DE POMMES DE TERRE
À LA CIBOULETTE ET LARDINETTES® DE
DINDE, COMPOTE DE POMMES ET JUS BRUN**



DINO CHICKIES, AARDAPPEL PUREE MET BIESLOOK EN KALKOEN LARDINETTES®, APPELMOES EN BRUINE JUS

Bereidingsduur: 60 min.
Aantal personen: 100

Portie per persoon

Dino Chickie 80 g
Puree 200 g
Groenten 130 g
Saus 50 ml

Ingrediënten

Dino Chickies 100 stuks
Bloemige aardappelen 15 kg
Melk 5 l
Boter 200 g
Peper en zout naar eigen smaak
Nootmuskaat naar eigen smaak
Kalkoen Lardinettes® Volys 1 kg
Bieslook 1 bot
Appelmoes 10 kg
Verse appel 3 kg
Citroen 2 stuks
Bruine jus 5 l

Bereidingswijze

- Regeneer de Dino Chickies tot een kern van 65°C.
- Schil en snij de bloemige aardappelen in gelijke stukken en kook deze op zijn Engels tot ze zacht zijn. Giet de aardappelen af, steek ze door een roerzeef en voeg er de boter, de melk, peper, nootmuskaat en de gesneden bieslook aan toe. Vermeng.
- Bak de Kalkoen Lardinettes® aan en meng deze bij de puree.
- Warm de appelmoes op. Snij de verse appel in brunoise of julienne en besprenkel met wat citroensap.
- Schik het gerechtje op het bord en werk af met wat fijn gesneden bieslook en de verse appel.



DINO CHICKIES, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE ET LARDINETTES® DE DINDE, COMPOTE DE POMMES ET JUS BRUN

Temps de préparation: 60 min.
Nombre de personnes: 100

Portion par personne

Dino Chickie 80 g
Purée 200 g
Légumes 130 g
Sauce 50 ml

Ingrédients

Dino Chickies 100 pièces
Pommes de terre farineuses 15 kg
Lait 5 l
Beurre 200 g
Sel et poivre selon le goût
Muscade selon le goût
Lardinettes® de dinde (Volys) 1 kg
Ciboulette fraîche 1 botte
Compote de pommes 10 kg
Pommes fraîches 3 kg
Citrons 2 pièces
Sauce brune 5 l

Préparation

- Régénérez les Dino Chickies jusqu'à une température à cœur de 65°C.
- Épluchez et coupez les pommes de terre farineuses en morceaux égaux, puis faites-les cuire à l'anglaise jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez les pommes de terre, passez-les au tamis, puis incorporez le beurre, le lait, le poivre, la muscade et la ciboulette ciselée. Mélangez bien.
- Faites revenir les Lardinettes® de dinde et incorporez-les à la purée.
- Réchauffez la compote de pommes. Coupez les pommes fraîches en brunoise ou en julienne, puis arrosez-les d'un peu de jus de citron.
- Dressez l'assiette et terminez avec un peu de ciboulette finement ciselée et les morceaux de pomme fraîche.

Diepvries - Dino Chickies (80 g / st)
Art. 79951: 960 g / zak - 3 x 960 g / karton

Surgelé - Dino Chickies (80 g / pc)
Art. 79951: 960 g / sachet - 3 x 960 g / carton