

## KALKOENBLOKJES MET VELOUTESAUS

### Ingrediënten

1 kg	kalkoenborst, in blokjes van ± 4 cm	
10 g	HAHNCHENGEWURZSALZ #209458 (kipkruiden)	Van Hees
100 g	ZARTIN VLOEIBAAR #104433	Van Hees
100 g	CULINAIRE ROOM	Solo Prof
150 g	CHAMPIGNONSCHIJVEN, uitgelekt	Lutèce
1 kg	VELOUTE SAUS #203285	Van Hees

### Werkwijze

- De kalkoenblokjes mengen met het HAHNCHENGEWURZSALZ (kipkruiden) en de ZARTIN VLOEIBAAR.
- Minstens 5 uur of bij voorkeur een nacht laten rusten voor de optimale werking van de ZARTIN.
- Het vlees dichtschroeien in DELIZIO GOURMET of PHASE WITH BUTTERFLAVOUR.
- De VELOUTE SAUS en de CHAMPIGNONSCHIJVEN toevoegen en 15 à 20 minuten laten stoven.
- Vervolgens de CULINAIRE ROOM toevoegen en nog 5 minuten laten inkoken.
- Eventueel, indien gewenst, nog wat bijbinden met BLANCAL #247699 of BECHAMEL #208109.

