

Volys, uit liefde voor gevogelte



Liefde voor...

In de koude, donkere, natte februari-maand maken we traditioneel extra tijd voor de liefde.

En bij Volys bewijzen we in deze periode eens te meer onze liefde aan onze basisgrondstof: gevogelte.

Kip en kalkoen zijn proteïnebommen, zorgen voor een vitamineboost en zijn een bron van mineralen. Anderzijds zijn ze caloriearm en laag in cholesterol.

Op vlak van duurzaamheid belast kip ons milieu het minst: ze hebben minder land, water, graan en energie nodig dan andere dieren.

En last but not least: kip en kalkoen zijn de absolute smaakkampioenen.

Ontdek heerlijke producten en recepten in deze folder en overtuig jezelf.

Smakelijk!



.....
Voorgegaarde Kiprollades zitten in de lift. Ze leveren tijds winst, minder verspilling, uniforme kwaliteit én hebben een voordelig kostenplaatje. Portioneer per 40g.
.....

Art. 92421 Kiprollade Philadelphia kaas Lardinetten
Art. 91921 Kiprollade appel-veenbes-luikse stroop
Art. 89721 Kiprollade zongedroogde tomaten
Art. 93421 Kiprollade natuur

Verpakking: ca 1,5 kg / stuk



Kalkoenpavé met ratatouille, aardappel balkje, bruine jus en waterkers

INGREDIËNTEN - 100 personen

- 100 st.** Kalkoenpavé
- 2,5 kg** courgettes - **2,5 kg** aubergines
- 2,5 kg** rode paprika - **2,5 kg** rode ui
- enkele** takjes tijm
- enkele** blaadjes laurier
- 0,5 l** olijfolie
- 50** kleine tomaten
- 10 kg** aardappel in balkjes
- 0,5 kg** lookmayonaise
- 0,3 kg** tuinkers
- 5 l** bruine jus
 - peper en zout

- 1 Bak de Kalkoenpavés 20 min. op 180°C met 20% vocht in de combisteamer.
- 2 Snij de courgettes, de aubergines, de rode paprika en de rode ui in brunoise. Bak de groenten aan in wat olijfolie samen met de tijm en de laurier. Kruid af met peper en zout. Snij de tomaten in 2 en maak deze een beetje hol. Vul ze op met de ratatouille en bak deze 5 minuten in de oven van 160°C.
- 3 Bak de balkjes aardappelen in wat olijfolie mooi bruin aan en bak verder in de oven gedurende ± 20 minuten. Spuit enkele toefjes lookmayonaise op de aardappel en werk af met wat tuinkers. Maak een bruine jus en schik alles op het bord.

Kalkoenpavé
Art. 174: 10 st. / flap (ca 185 g / st.)
Art. 184: 10 st. / flap (ca 125 g / st.)
Art. 132: 10 st. / flap (ca 155 g / st.)

Ook heerlijk met ons Kalkoenbiefstukje

Art. 138: 28 st. / flap (ca 85 g / st.)
Art. 140: 20 st. / flap (ca 105 g / st.)



Kalkoensuprême met gepofte appel, veenbessen, zoete uiensaus en kroketjes

INGREDIËNTEN - 100 personen

- 12 kg** Kalkoensuprêmes
- 10 kg** appels jona gold
- 15 kg** kroketjes
- 500 g** boter
- 1 kg** veenbessen
- 1 kg** suiker
- 100 g** maïsbloem
- 2,5 kg** uien
- 200 g** cassonadesuiker
- 0,1 l** azijn
- 5 l** demi-glacesaus
- naar smaak** peper en zout

- 1 Bak de Kalkoensuprêmes 10 min. op 180°C met 20% vocht in de combisteamer.
- 2 Smeer de gastronormen in met boter, prik de appels in aan de zijkant en leg deze op de gastronormen. Wrijf de appels in met wat gesmolten boter en pof ze in een oven van 180°C gedurende ± 10 min.
- 3 Snij de ui in halve maantjes en bak deze met de rest van de boter. Voeg er de cassonade suiker aan toe en laat lichtjes karamelliseren. Blus met de azijn en voeg er de demi-glace aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de veenbessen samen met de suiker en laat deze opkoken. Los de maïsbloem op in koud water, voeg dit bij de veenbessen en laat even doorkoken.
- 4 Bak de kroketjes af in de frituurpan tot ze mooi goudbruin zijn.

Kalkoensuprême :
Art. 16521: 2 x (18 st. x ± 65 g) / flap

.....
Ook heerlijk met Kippenoesters
.....
Art. 262: 2 x (15 st. x ± 70 g) / flap





Kalkoenrollade met kruidensaus, oesterzwammen en duchessee aardappelen

INGREDIËNTEN - 100 personen

15 kg Kalkoenrollade

200 g sjalot

0,25 l witte wijn **0,25 l** olijfolie

enkele takjes tijm & laurier

5 l demi-glacesaus

1/6 peterselie, dragon,
bot kervel, bieslook

12 kg aardappelen

36 eierdooiers

250 g boter

• peper, zout & tijm

6 kg oesterzwammen

6 kg tomaat in blokjes

½ bot basilicum

1 Laat de Kalkoenrollade ontdooien. Bak deze vervolgens gedurende 70 min. op 160°C met 20% vocht in de combisteamer.

2 Sueer de sjalot aan in wat boter en voeg er de tijm en laurier aan toe. Blus met de witte wijn en laat inkoken tot 1/3. Voeg er de demi-glacesaus aan toe en kruid met peper en zout. Hak de fijne kruiden fijn en voeg deze net voor het opdienen toe aan de saus.

3 Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn. Giet ze af en droog goed. Steek door een roerzeef en voeg er de boter en de eierdooiers aan toe. Kruid met peper, zout en de tijm. Vermeng goed en spuit in vorm. Bak ze af in een oven van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.

4 Trek de oesterzwammen in reepjes en bak ze in olijfolie. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid af met peper en zout. Voeg de basilicumblaadjes bij de groenten.

Kalkoenrollade CATERROL (rauw)
Art. 515: 2,5 kg / st. ❄️



.....
Ook heerlijk met Kalkoenrolladeschijven ❄️
Art. 43370: 40 g / st. IQF (2,4 kg / zak)

.....
Probeer ook onze Kippenoesters ❄️
Art. 484: ± 50 g / st. IQF (2,4 kg / zak)



Kip crème de Brie appel honing met Franse ovenschotel

INGREDIËNTEN - 100 personen

100 st. Kip crème Brie appel honing

12,5 kg krielaardappelen

12,5 kg kerstomaatjes mengeling

0,1 kg Kalkoenlardinettes

0,5 l olijfolie

1 kg micro salade

5 l bruine jus

• peper en zout

• Provençaalse kruiden

1 Bak de Kip crème de Brie appel honing 16 min. op 220°C met 20% vocht in de combisteamer. (vanuit diepgevroren toestand)

2 Was de krieltjes en snij deze in partjes. Stoom deze 12 à 15 minuten. Snij de kerstomaatjes in 2 en voeg deze bij de aardappelen. Voeg er de olijfolie, de Provençaalse kruiden, peper en zout aan toe. Vermeng goed en bak verder in een oven van 180°C. Dit gedurende 8 à 10 minuten.

3 Maak een bruine jus en schik alles mooi op een bord en werk af met de micro salade.



Kip crème de Brie appel honing
art. 76815: 24 x ± 125 g ❄️



Lardinetten - art. 16810: 1 kg / zak



Volys, uit liefde voor gevogelte

