



Kalkoenpavé met duivelsaus, gepofte aardappel en een slaatje



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kalkoenpavé
- 3 kg gemengde sla
- 1 l vinaigrette
- 15 kg aardappel in de pel
- 2,5 l zure room
- Fleur de sel
- Peper van de molen
- 1 bot bieslook
- 1 l azijn
- 1 l witte wijn
- 0,015 kg peperkorrels
- 0,2 kg sjalot
- 5 l demi-glacesaus
- 0,05 kg fijne kruiden

Bereiding

Bereid de Kalkoenpavé volgens de verpakking.

Pof de aardappelen in de oven op 180°C +/- 50 minuten. Snij de aardappel open en leg de zure room er op, kruid af met fleur de sel en peper van de molen. Werk af met fijngesneden bieslook.

Kook de witte wijn, de azijn, de sjalot, de geplette peperbollen samen in tot 1/3 en steek door.

Voeg dit bij de demi-glacesaus en kruid af.

Schik alles mooi op het bord en werk de sla af met de vinaigrette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!