



Pave hasselback met duchesse aardappelen en groenten



55 min.



10 personen



Ingredients

- 10 st. Kalkoenpavé
- 20 plakjes Ambachtelijk gerookte Kalkoenfilet
- enkele takjes tijm
- 2 bot jonge wortelen
- 500 g erwten
- scheut goede olijfolie
- 1,2 kg bloemige aardappelen
- 3 dooiers
- 50 g boter
- 4 dl demi-glace saus
- 1 dl room
- scheutje cognac
- enkele erwtenscheuten
- peper & zout
- nootmuskaat

Preparation

Snij de Kalkoenpavé 2 maal in en plooi er een plakje Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet tussen en een takje tijm.

Bak de Kalkoenpavé af in een oven van 160°C tot een kern van minimum 65°C.

Reinig de wortelen en kook deze bijtgaar op zijn Engels. Bak deze in wat boter en kruid af met peper en zout. Kook de erwtjes enkele minuten op zijn Engels en giet af. Cutter de erwtjes samen met een scheutje olijfolie en kruid af.

Schil de aardappelen en kook deze zacht. Steek ze door een roer-zeef en voeg er de dooiers, de boter, de peper, het zout en de nootmuskaat aan toe. Spuit deze in vorm en bak ze in een oven van 180°C tot ze mooi bruin zijn.

Meng de demi-glace, de room en de cognac en laat eventjes doorkoken. Kruid af met peper en zout.

Schik dit gerechtje mooi op een bord en werk af met de erwtenscheuten.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be