



Kalkoenpavé met rode wijnsaus en peer in wijn gevuld met selderpuree



10 personen



Ingrediënten

- 10 st Kalkoenpavé
- 10 st peren
- 1 l rode wijn
- 150 g suiker
- 1 steranijs
- Snuifje kaneel
- 100 g boter
- 50 g zilveruitjes
- 400 g knolselder
- 300 g aardappelen
- 1 kg krielaardappelen
- 50 g eendenvet
- Peper & fleur de sel
- Kervel

Bereiding

Verwarm de Kalkoenpavé's gedurende 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven bij 180°C. Schil de peren en pocheer ze in de rode wijn met de steranijs, de kaneel en de suiker ± 20 minuten afhankelijk van de grootte van de peren. Haal de peren uit de wijn en snij het kapje er af, snij het onderste recht en haal het klokhuis er uit met een appelboor.

Kook de knolselder samen met de aardappelen tot ze zacht zijn. Giet af en steek door in een roerzeef. Kruid af. Vul de knolselderpuree in de peren met behulp van een spuitzak, plaats het kapje van de peer er op. Kook de jus in tot 1/4 tot hij een stroop wordt en zeef. Kruid de saus af met peper en zout en voeg er nu beetje bij beetje de 100 g koude boter toe en laat niet meer koken.

Kook de krielaardappelen in de pel in gezouten water tot ze bijtbaar zijn. Giet af, snij in plakjes en bak aan in eendenvet. Kruid af met fleur de sel en peper. Pel de zilveruitjes en snij in 4, bak aan in boter en kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord en werk af met kervelpluksels.

Meer lekkere recepten op 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