



Kalkoen pavé in porto saus met boontjes en Lardinettes®



30



10



Ingrediënten

- 2,5 kg Kalkoen pavé in porto saus
- 1 kg groene boontjes
- 0,25 kg rode ui
- 0,25 kg Kalkoenlardinettes®
- 0,2 kg boter
- 1,5 kg bloemige aardappelen geschild
- 0,5 l melk
- peper en zout
- nootmuskaat
- 0,05 kg panko
- een scheutje zonnebloemolie
- 0,2 st peterselie

Bereiding

Regenereer de Kalkoen pavé in porto saus tot deze een kerntemperatuur van 65°C. bereikt.

Kook de groene boontjes in gezouten water tot deze bijtgaar zijn.

Reinig de ui en snij deze in stukjes. Bak ze aan in wat boter en voeg er de Kalkoenlardinettes® aan toe. Voeg er nu ook de boontjes aan toe en kruid af met peper en zout.

Kook de bloemige aardappelen en steek ze door een roerzeef. Voeg er wat boter en melk aan toe en kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Vermeng de panko met een scheutje olie en bak deze goudbruin af in de oven.

Schik alles mooi op bord, werk de aardappelen af met de panko en de peterselie.

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