Stoofpotje van Kalkoenpavé

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenpavé's
- 200 g ui
- Klontje boter
- 1.2 l demi-glace saus
- 30 g graantjesmosterd
- 400 g knolselder
- 400 g wortelen
- 400 g pastinaak
- 1 kg krielaardappelen
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- Peper & zout

Bereiding

Snij de Kalkoenpavé in plakken.

Reinig de groenten en was de aardappelen.

Snij de groenten in gelijke stukken. Stoof de ui aan in boter en voeg er de groenten aan toe.

Snij de krielaardappelen in 4 en voeg deze bij de groenten. Bevochtig met de demi-glace saus en voeg er de graantjesmosterd, de tijm en laurier aan toe. Laat deze 10 min. sudderen en voeg er nu de Kalkoenpavé aan toe. Laat nogmaals 5 min. sudderen en kruid af met peper en zout.

Dien op.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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