



Kalkoenpavé met Schotse saus en garnituur



120 minuten



100 personen



Ingrédients

- 100 st Kalkoenpavé
- 15 kg krielaardappelen
- 4 kg voetselder
- 3 kg rode ui
- 4 kg wortelen
- 4 kg sperziebonen
- 0,4 kg boter
- Peper & zout
- 5 l demi-glacesaus
- 0,1 l whisky
- 1 l room 40%

Méthode de préparation

Bereid de Kalkoenpavé volgens de verpakking.

Stoom de aardappelen en kruid af.

Reinig en snij de groenten, sueer in boter en kruid af met peper en zout.

Bereid de demi-glacesaus en voeg de whisky en de room er aan toe. Kook deze goed door tot de correcte binding. Kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord.

Des recettes plus savoureuses sur 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