Kalkoenpavé met Schotse saus en garnituur

120 minuten

100 personen



Ingrediënten

- 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%

Bereiding

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.

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