



Kalkoenpavé met mosterdkorst en boontjes



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenpavé's
- 75 g mosterd met zaadjes
- 15 g chapelure
- 10 vastkokende aardappelen
- 700 g boterboontjes
- 700 g groene boontjes
- 100 g rode ui
- 50 g boter
- Tijm
- Scheutje olijfolie
- Grof zeezout
- Peper & zout

Bereiding

Vermeng de mosterd samen met de chapelure en bedek er de Kalkoenpavé mee aan de bovenkant.

Bak de Kalkoenpavé op 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Snij de aardappelen in en steek er de verse tijm tussen. Leg ze in een ovenschaal, giet er een scheutje olijfolie over en kruid met grof zeezout en wat peper.

Bak de aardappelen af in een oven van 180°C gedurende ± 45 minuten.

Kook de boontjes bijtgaar op zijn Engels en verfris deze.

Snij de rode ui in halve ringen en bak ze eventjes aan in wat boter, voeg er de andere boontjes aan toe en kruid met peper en zout.

Schik alles op een bord.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be