



Pavé mignon met rode kool, aardappelpuree en steranijsaus



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Pavé Mignon
- 13 kg gesneden rode kool
- 1 kg gesneden ui
- 1 kg stoofappels
- 2 kg suiker
- 0,75 l azijn
- Enkele takjes tijm
- Enkele takjes laurier
- 5 l demi-glacesaus
- 300 g rozijnen
- 2 st steranijs
- 300 g hazelnoten
- 200 g boter
- 15 kg aardappelen
- 5 l melk
- 200 g boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat

Bereiding

Bereid de Pavé mignon zoals op de verpakking.

Stoom de gesneden rode kool ± 25 minuten op 100°C.

Smeer de ui in wat boter, snij de stoofappel in stukken en voeg deze bij de ui. Voeg er de suiker, de tijm en de laurier aan toe. Voeg er nu de gestoomde rode kool aan toe en blus met de azijn.

Vermeng alles goed en voeg er eventueel nog een beetje water aan toe. Laat dit geheel nog een uurtje sudderen. Smaak de rode kool af met peper en zout.

Maak een demi-glacesaus, voeg er 2 stuks steranijs aan toe en laat deze een uurtje fremiren.

Kook de aardappelen op zijn Engels. Giet deze af en steek ze door.

Voeg er de warme melk en de boter aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Schik alles mooi op een bord en werk af met enkel rozijnen en hazelnoten.

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