



Kalkoenpavé met dragonroomsaus, kruidenpuree & ovengegaarde pompoen



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kalkoenpavé
- 150 g sjalot
- 300 g boter
- 100 cl dragonazijn
- 1 l demi-glacesaus
- ¼ bot verse dragon
- 15 kg pompoen
- 250 cl olijfolie
- Grof zeezout
- Peper
- 1 kg amandelnoten
- 14 kg aardappelen
- 5 l melk
- 1 kg Kalkoenlardinettes®
- 1/3 bot peterselie, bieslook & kervel

Bereiding

Bak de Kalkoenpavé zoals op de verpakking.

Snij de sjalotten in brunoise en sueer in boter.

Blus met de dragonazijn en voeg er vervolgens de demi-glacesaus aan toe. Voeg er de room aan toe en laat even doorkoken. Kruid af met peper en zout, werk af met verse dragon.

Snij de pompoen in gelijke stukken en vermeng met de olijfolie, grof zeezout en peper. Bak af gedurende ± 20 min. op 180°C. Hak de amandelnoten grof en laat deze de laatste 5 min. meegaren bij de pompoen.

Kook de aardappelen, giet af en steek door een roerzeef. Kook de melk met 200 g boter en voeg dit bij de aardappelen. Bak de Lardinettes® kort aan en hak de fijne kruiden fijn. Voeg dit bij de puree en smaak af met peper en zout.

Schik alles mooi op een bord.

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