



Kalkoenpavé archiduc, groentjes en aardappelmousseline met lardinettes®



10 personen



Ingrediënten

- 2.8 kg Kalkoenpavé archiduc
- 1 kg aardappelen
- 0.45 l melk
- 50 g boter
- 100 kalkoen lardinettes®
- 150 g erwten
- 1 dl kippenbouillon
- Peper & zout
- 500 g snijbonen
- 500 g fijne bonen
- 200 g rode ui

Bereiding

Warm de kalkoenpavé in archiducsaus op in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 20 min., roer regelmatig om.

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze zacht zijn en giet deze af. Steek door in een roerzeef. Voeg er de boter en de gewarmde melk aan toe. Kruid met peper en zout. Bak de kalkoen lardinettes® kort aan en vermeng goed met de aardappelen.

Blancheer de erwtjes in kokend water en leg ze direct in ijswater. Giet de bouillon in een blender en voeg er de erwtjes aan toe. Mix deze fijn en kruid af met peper en zout. Spuit de aardappelen in glaasjes, verwarm de erwtencoulis en giet op de aardappelen. Werk af met een takje groen.

Reinig de groene boontjes en kook ze in gezouten water bijtgaar en verfris. Snij de snijbonen in fijne reepjes en bak deze aan in boter tot ze bijtgaar zijn, kruid af. Pel de rode ui en snij in dikke ringen, bak aan in boter. Voeg er de fijne boontjes aan toe en bak deze nog even op.

Schik alles mooi op het 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