

Potée de pavé de dinde



10 personnes



Ingrediënten

- 10 Pavés de dinde
- 200 g d'oignons
- Une noix de beurre
- 1,2 l de sauce demi-glace
- 30 g de graines de moutarde
- 400 g de céleri-rave
- 400 g de carottes
- 400 g de panais
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Poivre & sel

Bereiding

Découpez le Pavé de dinde en tranches.

Nettoyez les légumes et lavez les pommes de terre.

Découpez les légumes en morceaux identiques. Faites revenir l'oignon dans le beurre et ajoutez-y les légumes.

Coupez les pommes de terre grenailles en 4 et ajoutez-les aux légumes. Mouillez avec la sauce demi-glace et ajoutez les graines de moutarde, le thym et le laurier. Laissez suer 10 min. puis ajoutez le pavé de dinde. Laissez suer encore 5 min., salez et poivrez.

Servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!