



Hoofdgerechten

Butternutzalf met Mechelse koekoek - Saltimbocca

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram butternut pompoenen (in blokjes)
600 gram Mechelse koekoekfilets
4 plakjes serranoham
400 milliliters kippenbouillon
400 gram spruitjes
1 ui
salieblaadjes (enkele)
3 rozemarijntakjes
2 laurierblaadjes
1 lookteentje
1 theelepel kippenkruiden
nootmuskat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de ui. Fruit de ui met de geperste look in boter glazig. Voeg de pompoenblokjes toe en laat even meebakken. Blus met de kippenbouillon. Voeg de laurier en rozemarijn toe en laat op een zacht vuur sudderen tot de pompoen gaar is.

Halveer de schoongemaakte spruitjes en kook ze beetgaar in licht gezouten water.

Kruid de Mechelse koekoekfilets met de kippenkruiden en rol elke filet in een plakje Serranoham, steek er een blaadje salie tussen en zet vast met een prikker.

Fruit voor de saus de sjalot glazig. Blus met de porto en de bouillon en laat het vocht tot de helft inkoken. Roer de room erdoor en breng de saus op smaak met peper en zout.

Bak de Mechelse koekoekfilets in boter goudbruin. Doe de gare pompoenblokjes in een blender en mix tot een fijne puree. Proef en breng op smaak met nootmuskat, peper en zout.

Schep op elk bord een mooie toef pompoenpuree en strijk uit met de bolle kant van een lepel. Snij elke filet in plakjes en leg mooi langs de puree. Werk af met de spruitjes en een extra takje salie. Geef er de saus bij.

Keukenbenodigdheden

Blender

