



Hoofdgerechten

Sappige parelhoenfilet met paddenstoelensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 parelhoenfilets
500 gram bospaddenstoelen (gemengde, schoongemaakt en in plakjes)
2 lookteentjes (fijngesneden)
4 sjalotten (fijngesneden)
1 bosje salie (blaadjes)
2 eetlepels tuinkers
2 laurierblaadjes
1 klontje boter (gezouten, + extra)
2 eetlepels kruidenkaas (zachte)
truffelolie (enkele druppels)
2 deciliter gevogeltesfond
2 deciliter volle room
2 eetlepels cognac
peper
zout

Bereidingswijze

Dep de parelhoenfilets goed droog en bestrooi ze vervolgens met peper en zout. Smelt een flinke klont roomboter in een braadpan en laat deze goed heet worden. Leg de parelhoenfilets met de velkant naar beneden in de hete boter, samen met de salie- en laurierblaadjes. Laat de filets gedurende 4 à 5 minuten mooi bruinen.

Hou de pan af en toe een beetje schuin en lepel de hete boter en de kruiden over de filets. Draai de filets om en laat nogmaals 4 à 5 minuten bakken. Herhaal het lepelen met de kruidige boter. Haal de filets uit de pan en leg ze op een voorverwarmde schaal. Dek af met aluminiumfolie en hou warm. Verwijder de salie en de laurier.

Voeg de sjalotten toe aan de pan, eventueel met een extra klontje boter. Laat ze glazig fruiten en voeg de paddenstoelen toe. Laat deze mooi aanbakken en voeg de knoflook toe. Laat nog even meebakken en blus met de cognac. Flambeer of laat de cognac volledig inkoken. Voeg de gevogeltesfond toe. Laat deze inkoken tot de helft en voeg de room toe. Laat opnieuw inkoken tot een mooi gebonden saus.

Werk af met kruidenkaas, tuinkers en truffelolie. Serveer de parelhoenfilets met deze paddenstoelensaus en puree.

