



Hoofdgerechten

Ovengebakken parelhoen met zoete druivensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 parelhoenfilets
2 deciliter gevogeltefond
200 gram druiven (blik gepelde, ontpitte)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
2 deciliter witte wijn
citroensap
olijfolie
peper
zout

Voor de wortelen

350 gram wortelen (geschild, in de lengte in twee gesneden)
150 milligrammen water
3 eetlepels geroosterde amandelschaafsels
1 eetlepel peterselie (gehakte)
2 theelepels suiker
snuifje zout
boter (klontje)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de parelhoenfilets langs alle zijden in olijfolie goudbruin. Schik het vlees in een ovenschotel en voeg de sjalotjes, witte wijn en fond toe. Zet 40 minuten in de oven.

Schik de wortelen op de bodem van een pan, giet er het water bij en voeg boter, suiker en zout toe. Breng aan de kook en laat 10 à 12 minuten pruttelen.

Neem de parelhoen uit de schaal en hou warm. Giet het overgebleven kookvocht in een pan en laat tot de helft inkoken. Voeg de druiven toe en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Bestrooi de wortelen met de amandelschilfers en peterselie en serveer bij de parelhoen. Lekker met dennenappeltjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

