

Parelhoenbout met zuurkool

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Bestrooi de parelhoenbouten met zout en peper. Bak het spek uit in een braadpan met dikke bodem, voeg de boter toe en bak hierin de bouten rondom goudbruin. Neem ze uit de pan en houd de bouten warm in de folie. Schep de zuurkool in de pan. Roer de honing los met het sap en giet dit in de pan. Voeg de vruchten en de bouten toe. Sluit de pan en stoof dit gedurende ± 30 minuten. Heerlijk met gegratineerde aardappelrozetten en een geurige witte Duitse of Elzasser wijn.

Tip!

Vul een diepe ovenschaal (of Römertopf) met een laagje aardappelpuree. Verdeel daarover de zuurkool volgens bovenstaand recept met de parelhoenbouten. Plaats de schaal middenin een voorverwarmde oven op 200°C (heteluchtoven 175°C), gedurende 30 minuten. Reken voor de Römertopf een langere tijd en raadpleeg daarvoor de gebruiksaanwijzing.

Serveertip

Voorgerecht: Heldere bouillon met reepjes winterwortel

Hoofdgerecht: Parelhoen met zuurkool en gegratineerde aardappelrozetten

Nagerecht: Gepofte appels uit de oven met vanillevla en kaneel.

Ingrediënten

4 of 8 parelhoenbouten
50 gr. rookspek of katenspek in blokjes
20 gr. boter of margarine
1 pakje zuurkool of 500 gr. zuurkool uit het vat
2 el honing
1 ½ dl vruchtensap of zoete witte wijn
2 el rozijnen
2 el ananasstukjes
2 el mandarijntjes
peper en zout