

Parelhoen uit de braadpan met champignons

RECEPT VOOR 2-3 PERSONEN

Bereidingswijze

Trek het borstvel iets terug, verdeel de bacon over het borstgedeelte en leg het vel terug. Bestrooi binnen- en buitenkant met kipkruiden. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin het parelhoen rondom bruin. Plaats de deksel schuin op de pan en braad het parelhoen 60-70 minuten. Voeg zonodig vocht toe en keer het parelhoen regelmatig. Neem het parelhoen uit de pan en houd deze warm. Voeg de champignons in plakjes, de tijm en de wijn toe en verwarm dit ± 10 minuten. Voeg de room toe en bind het vocht met allesbinder tot een saus. Snijd het parelhoen in vieren en verwarm de delen nog 10 minuten in de saus. Tip Vervang kipdoor kalkoenkruiden.

Serveertip: Parelhoen met gekookte worteltjes, sla en gekookte aardappelen.

Ingrediënten

Hele parelhoen
50 g bacon of katenspek in reepjes
kipkruiden
50 g boter
200 g champignons of shiitake
paddestoelen
1 tl tijm of oregano
1 dl witte wijn of sherry
1 dl slagroom
allesbinder