

## Parelhoenbout - standaardrecept

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Bestrooi de parelhoenbouten met zout en peper. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de bouten rondom bruin. Plaats de deksel schuin en braad het geheel gedurende 35 minuten. Voeg zonodig een scheutje bouillon of witte wijn toe en keer de bouten regelmatig. Maak jus door het restant van de bouillon of wijn aan de pan toe te voegen en roer de aanbaksels los. Tip Bestrooi de parelhoenbouten met kip- of kalkoenkruiden. Serveertip Parelhoen met gekookte sperzieboontjes, compote en gebakken aardappeltjes.

### Ingrediënten

4 parelhoenbouten  
40 g boter  
1 1/2 dl bouillon of witte wijn  
zout en peper