

PARELHOEN CACCIATORE

(Italiaans)

Benodigdheden (4 personen)

4 parelhoenbouten of een parelhoen in stukken gehakt
1 grote ui
3 tenen knoflook
2 stengels bleekselderij
150 gr pancetta
200 gr wilde paddestoelen
droge witte vermout (bv martini)
800 gr tomaten uit blik
1 tl bruine suiker
oregano, rozemarijn, laurierblad
olijfolie

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

verhit de olie in een kookpan en doe er de fijngehakte ui, knoflook en fijngehakte bleekselderij bij en bak dit al roerend tot de ui gaar is
doe er de kleingesneden pancetta bij en bak nog even mee
neem dit mengsel uit de kookpan
voeg nog een beetje olie toe en en bak de stukken parelhoen met een paar stukken tegelijk aan, breng ze tijdens het bakken op smaak met peper en zout
doe alle stukken parelhoen terug in de pot, verhoog het vuur en blus met de vermout
voeg de tomaten, suiker, ½ oregano, rozemarijn en laurierblad toe + eventueel wat water
breng aan de kook en roer er het pancettamengsel door
laat dit sudderen op een laag vuur tot de parelhoen gaar is
bak intussen de paddestoelen even aan in wat olie, kruiden met peper en zout en zet dit opzij afwerken door de paddestoelen er onder te mengen + ½ oregano
eventueel iets binden

Wij serveren dit met gekookte pasta