

GEVULDE PARELHOENFILET MET EEN SAUS VAN ABDIJBIER, APPELTJES EN PADDESTOELEN

Benodigheden (6 personen)

- 6 parelhoenfilets
- 6 sneden gerookte ham
- flesje donker abdijbier
- ½ blokje kippenbouillon
- 1 eetl Luikse siroop
- zachte mosterd
- peper, zout, provencaalse kruiden
- boter
- 4 appelen (boscoop)
- kaneel
- boter
- paddestoelen naar keuze
- 1 sjalotje

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

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



Bereidingswijze

- snij de parelhoenfilet open tot tegen de rand (smalle kant)
- beleg met een laagje mosterd en een plakje ham
- vouw dicht en zet ze vast met een prikkertje
- smelt de boter in een pan en bak de filets aan beide kanten bruin
- giet wat bier in de pan en laat het vlees ongeveer 15 min sudderen op een zacht vuur, kruid met provencaalse kruiden en peper
- haal het vlees uit de pan en hou warm
- giet wat water in de pan, verkruimel het ½ bouillonblokje erover, voeg de siroop toe en laat nog wat sudderen, als het nodig is nog wat bier toevoegen
- de saus op smaak brengen en licht binden met instantsausbinder

appeltjes, paddestoelen en aardappelgratin

- het klokhuis uit de geschildte appelen halen, in dikke schijven snijden, bestrooien met kaneel en bakken in boter,
- sjalotje heel fijn snijden, glazig laten worden in boter, paddestoelen toevoegen en gaar laten worden, kruiden met peper en zout
- aardappelen koken, tot puree stampen en in een ovenschotel doen, bestrooien met paneermeel en er klontjes boter over verdelen, onder de gril laten gratineren