

GEVULDE PARELHOEN MET CHAMPIGNON, DIKKE FRIETEN, GEMENGDE SALADE



Benodigdheden 10ct :

8 parelhoenfile's		0.5 gemengde champignons	
bruine fond	1,50 L	1 kg kipgehakt	
2 eiwitten			
geklaarde boter	0,150 L	peper en zout	
suiker	0,020 kg	knoflook 2 teentjes	
azijn	0,020 L		
aardappelen	5,000 kg		
komkommer	2st	wortelen	0,500 kg
kropsla	1st	tomaten B	5st
peterselie	0,050 kg		
ui	0,100 kg		

Werkwijze:

Vorbereiding:

Het vlees:

-Pareer het vlees en snij het in envelopvorm.

Blender de kipfile's in de robot-coup met de eiwit en de pezo, doe er 1.5 dl koude room bij (niet meer verder blanderen, schiftgevaar) wrijf de farce door een zeef. (wij hebben gehakt gebruikt, ik denk kalfs en alles gemengd. Ik heb een heel ei gebruikt, was dat verkeerd?)

Bak de champignons die in brunoise zijn gesneden en koel deze daarna, vermeng deze met de farce

Vul de parelhoenfile met de farce (gebruik een groene spuitzak) vouw de file' toe en rol deze onder druk op in plastic-folie. (Lw: wij gebruikten aluminiumfolie !)

Steam de rollen op een temperatuur van 80 gr met een kern temperatuut van 60 graden (hebben wij dus niet gedaan !)

De saus:

-de knoflook pellen en pletten.

-de bruine fond warm zetten.

- De overige uien halveren en in dunne plakjes snijden (**EMINCER**).

De aardappelen:

-aardappelen schillen, spoelen en gelijk snijden (**PARER**). Versnijden in zeer dikke balkjes van ongeveer 2cm X 2cm X 7cm (**POMMES PONT NEUF**). Ze spoelen, drogen

en voorbakken in frietvet van ongeveer 140°C, laten uitlekken en openstorten op

keukenpapier.

De salades:

-wortelen schillen, spoelen en in smalle reepjes van 1mm X 1mm X 5cm (**JULIENNE**) snijden.

-de komkommer spoelen, overlans inkerven (**CANNELER**) en in plakjes van 1mm versnijden, lichtjes zouten en een uurtje laten weken. Het vocht afgieten.

-de kropsla reinigen, spoelen en drogen. Ga voorzichtig te werk, slabladeren zijn zeer snel gekneusd.

-de tomaten pellen (**EMONDER**) en in partjes versnijden.

-de ui pellen en fijn snipperen.

-de peterselie plukken, spoelen ,drogen en fijn hakken.

-de sla en de rauwe groenten netjes in een slakom (**SALADIER**) schikken (**DRESSER**).

-ui en peterselie afzonderlijk in kleine kommetjes schikken.

Bereiding:

De saus:

Geef een roomsaus bij dit gerecht op basis van cognac (Fine champagnesaus).
(gebruik de klaargemaakte fond hiervoor)

Het vlees:

Afwerking:

- in een bakpan de gegaarde rollen kleuren (wij dus in de aluminiumfolie) en verwarmen in de oven.

Snij deze in plakjes en dresseer deze op een voorverwarmde schaal.

-de dikke frieten goudbruin bakken in een warme frituur (180°C), goed laten uitlekken
serveren op schotel met kantpapier.

koken
