

Parelhoenfilets met zuurkool, spekjes en druiven

Datum:	17-03-2008
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 parelhoenfilets
- zout
- versgemalen peper
- 500 gram zuurkool
- 2 el maizena
- 80 gram boter
- 1 ltr kippenbouillon
- 200 gram spekblokjes
- 500 gram champignons in plakjes
- 1 pond druiven zonder pit

Bereidingswijze:

Bestrooi de filets met zout en peper. Spoel de zuurkool af en snijd klein. Roer een scheutje water door de maïzena.
Verhit de boter in een braadpan of hapjespan en braad de parelhoenfilets rondom aan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Temper de hittebron en stoof de filets langzaam in een gesloten pan op een lage hittebron in circa 30 minuten gaar. Bak in een koekenpan de spekblokjes knapperig. Schep ze uit de pan. Bak in het achtergebleven vet de champignonplakjes knapperig en lichtbruin. Was de druiven en voeg deze toe. Kook de zuurkool in een bodempje water gaar. Giet de zuurkool af en meng met de spekjes, champignons en druiven. Schep de parelhoenfilets uit de pan en bind het braadvocht met de maïzena. Verdeel de filets en zuurkool over de borden. Schep wat saus op de filets.