Kempisch hoen met krieltjes en Hollandse peultjes

Datum:	21-11-2011
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 filets van Kempisch hoen met het bot er aan (of anders een parelhoen- of kipfilet)
- 1000 g krieltjes, gewassen en gekookt
- 1 dl kippenfond
- 800 gr schoon- gemaakte Hollandse peultjes
- 1 bosje bieslook, gesnipperd
- roomboter

Bereidingswijze:

Blancheer de schoongemaakte peultjes in ruim water met zout en spoel ze koud af. Bak de filets goudbruin aan in margarine en blus ze af met de kippenfond. Laat het geheel zachtjes doorgaren. Bak de gekookte krieltjes in een pannetje met margarine en voeg als laatste de gesnipperde bieslook toe. Stoof de peultjes op met een klontje boter. Serveer de filets met de ingekookte kippenfond.