

# Parelhoenfritot met knolselderij mousseline, truffelolie en rucola

| | |
|---|---|
| Datum: | 17-02-2014 |
| Type gerecht: | Voorgerecht |
| Samengesteld door: | Frans Winkelmolen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 350 g parelhoenfilets
- peper
- zout
- 100 g panko
- bloem
- 1 ei
- olie om te frituren
- 20 g rucola
- beetje truffelolie
- 400 g knolselderij
- 250 g bloemige aardappels
- slagroom naar smaak
- nootmuskaat
- spuitzak
- 8 satéprikkers
- 8 amuseglaasjes

## Bereidingswijze:

**Parelhoen:**

Sla de stukjes vlees plat, snijd in dunne reepjes. Peper en zout de stukjes vlees. Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit. Paneer ze dan met het panko en rijg ze aan een prikker. Bewaar gekoeld en op het laatste moment frituren.

**Knolselderijmousseline:**

Kook de knolselderij en de aardappels gaar. Giet af en maak er een mooie puree van met de room tot een smeuïge massa ontstaat. Voeg een theelepel truffelolie toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe alles in een spuitzak en leg op een warme plaats voor later gebruik.

Maak de rucola op smaak met wat truffelolie. En frituur de parelhoen.

**Uitserveren:**

Vul de glaasjes met een laagje knolselderijmousseline. Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie. Leg hier een prikker met de parelhoen bovenop.