



# Hoofd gerecht

## Parelhoen suprême

met geroosterde biet en crème van peterseliewortel



# Parelhoen suprême

met geroosterde biet en crème van peterseliewortel

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

**Gevulde parelhoenfilet suprême:**  
4 st parelhoenfilet suprême  
met pruimenfarce à  
ca. 210 gram

**Crème van peterseliewortel:**  
260 gr peterseliewortel  
45 ml crème fraîche  
65 ml gevogeltefond  
20 gr roomboter  
500 ml water  
peper en zout naar smaak

**Geroosterde mini bietjes:**  
320 gr mini bietjes  
15 ml olijfolie  
peper en zout naar smaak

**Druivenjus:**  
80 gr witte druiven zonder pit  
10 gr roomboter  
130 ml gevogeltefond  
35 ml fruitdruifje (Appelsientje)

**Gedroogd spek:**  
20 gr ontbijtspek

## Mise en place & handelingen

Schil de peterseliewortel, snij ze in gelijke stukken en kook ze gaar in de fond en het water. Pureer het met de roomboter en meng hier tot slot de crème fraîche en wat peper en zout door.

Braad de parelhoenfilet aan en gaar het gevogelte verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 72°C.

Was de bietjes goed en besprenkel ze met olie, zout en peper. Rooster ze ca. 14 minuten in de oven op 180°C.

Kook de fond en het fruitdruifje in en monteer de jus af met de boter. Voeg als laatste de druiven toe.

Leg het ontbijtspek tussen twee siliconen matjes en bak het af ca. 18 minuten in de oven op 170°C. Laat ze goed afkoelen.

## Bordopmaak

Dresseer de crème van peterseliewortel in een ronde vorm op het bord. Snij de parelhoen doormidden en leg deze op de crème en leg de plak gedroogd spek ertussen. Leg de mini bietjes op het bord en schep tot slot wat druivenjus op het bord.

## Wijnadvies!

**Plan de Dieu Rouge**  
DOMAINE DAME GUILHER  
Côtes du Rhône, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.300.85

*Intens, zwart en rijp rood fruit,  
harmonie, mooie tannines*



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**