

Parelhoen met vulling van eekhoorntjesbrood, truffel, spruitjes en aardappelgratin

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



20 min bereidingstijd

Ingrediënten

- 4 stuks parelhoenfilet met eekhoorntjesbrood (art. Antwerpen 120757 / art. Gent en Luik 4430253)
- 400 g spruitjes
- 100 gram gerookt spek
- 600 g aardappelgratin met truffel (art. Antwerpen 871980 / art. Gent en Luik 4880558)
- 400 g Rode kool met appel (art. Antwerpen 352368 / art. Gent en Luik 5340098)
- 4 el Pompoen espelette peper chutney (art. Antwerpen 119414 / art. Gent en Luik 3840174)
- O'life klassieke saus Bospaddestoel met truffel (art. Antwerpen 55908 / art. Gent en Luik 3320584)

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Doe de gratin in een ovenschaal en plaats deze samen met de parelhoen in de voorverwarmde oven.
- Haal na 15 minuten de parelhoen uit de oven. Laat deze 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. De gratin mag nog 15 minuten verder garen.
- Halveer de spruitjes en blancheer ze vervolgens in ruim gezouten water. Spoel ze koud, dit om de groene kleur te behouden.
- Smelt een klontje boter in een pan en bak de spekjes hierin aan, wanneer de spekjes een mooie bruine kleur hebben voeg je de spruitjes toe en laat je deze nog even mee opwarmen. Kruid met peper en zout.
- Smelt een klontje boter in een steelpannetje en verwarm de rode kool hierin tot deze helemaal gaar is. Mix glad en breng op smaak met peper en zout.
- Dresseer de spruitjes met behulp van een steker op het bord. Trancheer de parelhoenfilet en leg er de plakjes tegenaan.
- Verwarm de truffelsaus in een steelpannetje en lepel over het vlees.
- Trek er een mooie streep van de warme crème langs en leg er de gratin bij.
- Leg er ten slotte een quenelle van de chutney naast en garneer eventueel met enkele topjes cress naar keuze.