

Ingrediënten voor 4 personen

Benodigdheden: (4 personen) 16 st scampi 4 st parelhoenfilet (enkel) 16 bl verse salie losgeklopt eiwit ½ sjalot paprikapoeder gedroogde saliepoeder klein teentje knof Saus: Schillen en koppen van de garnalen 1/2 stengel bleekselderij 2 wortels 1 ui 1 teen knoflook 0.5 flesje Leffe Blonde 1 el tomatenpuree 0.5 tl paprikapoeder 0.5 dl room 2.5 dl geveltebouillon Garnituur 4 st wortel 50 g flagoletten (ipv daarvan vandaag haricots-verts) 0,25 st bloemkool 0,25 st knolselder 8 st kleine aardappelen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

parelhoen met scampi en leffe

Supergerecht: ook heerlijk met kip ipv parelhoen.

Vorbereiding

Zet de oven aan op 170 C. Scampi pellen en darmkanaal verwijderen, per persoon 2 grote scampi butterfly snijden Roer een eiwit los met een klein teentje geperste knoflook en pe/zo. Leg hierin de `butterfly`scampi en bewaar in de koelkast. Snij de sjalot fijn, meng deze met ca 2 el olijfolie, paprikapoeder, klein teentje geperste knoflook en gedroogde salie. Marineer hierin de overige scampi Groenten schoonmaken (wortel, haricots-verts en bloemkool) en allen apart beetgaar koken en afkoelen onder koud-stromend water. Saus: ui-wortel-selderij fijn snipperen en samen met de scampiresten aanbakken in olijfolie. De tomatenpuree toevoegen en nog even bakken. Dan het bier en de bouillon toevoegen. Zachtjes inkokend laten trekken. De saus zeven (goed wrijven), de room toevoegen en inkoken tot een mooie smaak verkregen is. Op smaak afmaken met pe/zo en kleingehakte verse salieblaadjes. Eventueel afbinden. Parelhoenfilet in enveloppe snijden en lichtjes platkloppen, kruiden met pe/zo en beleggen met een paar verse salieblaadjes (met mate). Daarop de gemarineerde scampi leggen en licht besrijken met de marinade. Oprollen, opbinden en insmeren met overgebleven scampi-marinade. Leg opzij. Knolselderij in fijne sneden snijden en frituren, mandjes van maken en opzij zetten. Aardappelen schillen

Bereidingswijze

Bereiding Bak de rollades rondom bruin in olijfolie. (ca 5 min) en met pan en al in de oven zetten (170 C). In ca 15 min garen, af en toe bedruipend met braadsappen. Aardappelen gaarkoken of stomen. Groenten kort aanstoven in wat boter en afkruiden. Warm de saus op Afmaken Bak de `butterfly`scami in 2 min gaar. Rollade schuin insnijden zodat men twee helften op het bord kan zetten, daar rond de saus napperen Leg de gebakken scampi erin. Rechts ervan het knolseldermandje plaatsen en de groentjes erin presenteren. Links de naturel aardappelen leggen.