

Ingrediënten voor 4 personen

1 mooi parelhoen, 500 gr oesterzwammen, 2 sjalotten, 1 dl rode porto, 1 koffielepel geconcentreerde kippenfond (bv van Garde d'Or, zie mijn produktrecensie), 2 dl room, 75 gr boter, zout en peper.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zout
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Parelhoen met oesterzwammen

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 210°C - T? 7

Bereidingswijze

Kruid het parelhoen van binnen en van buiten met zout en peper. Leg er 30 gr klontjes boter op en zet het in de oven. Voor een parelhoen van ca. 1,2 kg mag u rekenen op een braadtijd van 45 minuten. Een kwartier voor het parelhoen gaar is, laat u de fijngesnipperde sjalotten fruiten in een pan met 20 gr boter. Van zodra ze glazig worden, giet u er de porto bij en de gevogeltefond die u aangelengd hebt met 1 dl water. Laat op een hoog vuur tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat nog zachtjes sudderen. snijd de oesterzwammen in twee en laat ze vlug stoven in een pan met 25 gr boter. Haal het parelhoen uit de ovenschotel. Verwijder het braadvet en blus de schotel met de saus. Schraap de braadrestjes goed los, zeef de saus, voeg de oesterzwammen toe en breng op smaak.

Serveertips

Dien het parelhoen op met de saus van oesterzwammen en met verse deegwaren.