

Ingrediënten voor 4 personen

1 GROTE PARELHOEN 100
GRAM ROOMPATE 1/2 RODE
PAPRIKA 1/2 GROENE
PAPRIKA 1 DL ROOM 2
EETLEPELS MADEIRA 2
EETLEPELS WITTE
VERMOUTH 75 GRAM BOTER
ZOUT PEPER

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Parelhoen met roompatesaus

Bereidingswijze

Verdeel het parelhoen in vieren en bestrooi deze met zout en peper. Verwarm de boter in een pan en bak hierin het parelhoen rondom bruin. Sluit de pan en braad het geheel 30 minuten. Voeg de pate, de Madeira, de kleingesneden paprika's, de Vermout toe en stoof het geheel nog 30 minuten. Neem de pan van het vuur en leg het parelhoen op een verwarmde schaal. Giet de room al roerende in de pan en bind het geheel.