



Exclusieve kooklessen en workshops



Gevulde parelhoenfilet met morielje, gestoofd boutje, piccalilly met vijg en gegrilde aardappel

Gevulde parelhoenfilet met morielje,

5 parelhoenders

De parelhoen op instructie uitbenen.

Vulling voor de filet

300 gr kip dij

Peper en zout

1 eidooier

50 gr slagroom

Slok Armagnac

50 gr geweekte/gewassen morieljes

20 gr pistachepitten

De pistache pitten kort bruineren en af laten koelen, de kip dij schoonmaken en snijden.

De morieljes fijn snijden en de pistache pitten grof hakken.

In de keukenmachine de kip dij fijn draaien met de eidooier, peper en zout.

Op het laatst de room toevoegen en even kort mee draaien.

Het geheel in een bekken en daar de pistachepitten, morieljes en Armagnac erdoor spatelen.

Geheel in een spuitzak om zo de filets in te spuiten.

Op instructie de filets vullen.

Boter om te bakken

De filets in de koelkast op laten stijven, dan aanbakken in boter en verder garen in de oven.

Gestoofd boutje,

10 schoongemaakte boutjes
Peper en zout
Ganzenvet
Kruidnagel, laurierblad
1 ui fijn gesneden
1 teen knoflook
Gevogelte jus

De boutjes op smaak brengen en aanbakken in het ganzenvet.
Daar de ui, knoflook, kruidnagel en laurierblad bij voegen, geheel even kort door
verwarmen.

Afblussen met de gevogelte jus en de boutjes in 45 minuten gaar stoven.

Piccalilly met vijg

1 ui, fijn
1 rode paprika in kleine blokjes
½ Spaanse peper, fijngesneden
150 g vijgen, klein gesneden
100 g komkommer, in kleine blokjes
100 gr zilver ui, fijn gesneden

1 eetlepel Franse mosterd
1 eetlepel kurkuma (geelwortel)
1 theelepel kerriepoeder
40 g bloem
50 gr suiker
100 gr augurk, blokjes

1 teentje knoflook, fijn
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel olie
5 dl azijn
Zout naar smaak

De groenten en vijgen blancheren, zodat deze gaar zijn spoel groenten goed af in
koud water en laat in een vergiet uitlekken.

Meng de mosterd, kurkuma, kerrievoeder, bloem en suiker en roer goed door elkaar.
Doe knoflook erbij en voeg al roerend gembersiroop, olie en drie eetlepels azijn erbij.

Blijf roeren tot een glad papje ontstaan, in een pan de rest van de azijn aan kook
brengen en al roerend het kruiden papje aan de azijn toevoegen en 2 minuten laten
doorkoken, dan de groente en vijgen erdoor mengen, op smaak brengen en af laten
koelen.

Gegrilde aardappel

2 aardappels
Olie om te grillen
Zeezout

De aardappels schillen en in plakken van een halve cm snijden.
Uitsteken met een steker en in een ovenschaal kort marinieren in olijfolie.
De aardappel kort, heet grillen in de grillpan, bestrooien met zeezout en kort
doorgaren in de oven.

Gerecht opmaken als op de foto.