

Parelhoen met appel en knolselderpuree.

4 Personen

4 parelhoenfilets

2 appels (geen zure)

aardappelen

knolselder

2 dl wildfond

Vijgencompotte

4 koffielepels frambozenazijn

Bruine roux

Melk

boter

pezo

room

muskaatnoot.

Kruid de parelhoen met peper en zout en kleur aan in de boter,Haal uit de pan en laat ze 8 à 10 min. Verder garen in in een oven van 180 graden.

Giet het vet uit de pan en blus met de frambozenazijn,wildfond en doe er de compote bij. laat even doorkoken en kruid eventueel bij en bind met de bruine roux.

Schil de aardappelen en de knolselder en snijdt in stukken, zet dit op half melk,half water.Doe er wat zout op.Bij gaarheid afgieten en puree maken met wat boter, melk en room, afkruiden met pezo en muskaatnoot.

Schil de appels,snij in stukken en stoof dit aan in weinig water tot je een moes bekomt,proefen en eventueel wat suiker toevoegen.

Alle s op het bord dresser en opdienen.