Parelhoenfilet met wortelpuree

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 groene appel
1 venkel
25 ml olijfolie
25 ml appelazijn
15 ml honing
400 gram wortels
200 gram bloemige aardappelen
80 gram gezouten roomboter
1⁄3 theelepel nootmuskaat
4 parelhoenfilets
bakboter
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Boen de appel schoon en snij hem in lucifers. Snij ook de venkel in fijne reepjes. Bewaar het venkelloof voor de afwerking. Meng de venkel en appel onder elkaar en voeg de olijfolie, appelazijn en honing toe. Breng op smaak met peper en zout en zet koel.**

2. **Schil de wortelen en aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Kook alles in gezouten water gaar. Giet af en laat goed uitstomen. Pureer, voeg de boter toe en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de puree te droog is.**

3. **Kruid de parelhoenfilets met peper en zout. Verhit bakboter in een pan en bak de parelhoenfilets mooi goudbruin en gaar. Snij ze vervolgens in plakjes.**

4. **Schep een flinke lepel van de puree op de borden en strijk mooi open. Lepel er wat van de venkelsalade op en eindig met plakjes parelhoen. Werk af met het venkelloof en serveer meteen.**