



Parelhoenfilets met prosecco en druiven



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 4 eetlepels boter (+ 2 extra)
- 4 theelepels citroenschil (geraspt)
- 4 theelepels verse tijm (fijngesneden)
- 4 parelhoenfilet
- peper en zout
- 2 deciliter prosecco
- 2 deciliter gevogeltefond
- 2 deciliter volle room
- 1 trosje blauwe druiven (ontveld, gehalveerd en ontpit)

Bereidingswijze

- 1.** Meng 4 eetlepels boter (op kamertemperatuur) met de geraspte citroenschil en de verse tijm.
- 2.** Maak bij de filets voorzichtig het vel los aan één kant en wrijf het botermengsel op het vlees, onder het vel. Breng de filets vervolgens aan beide kanten goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Verhit een braadpan en smelt hierin de 2 extra lepels boter. Bak de parelhoenfilets op de velkant gedurende enkele minuten mooi goudbruin. Draai de filets om en bak de onderkant, eveneens enkele minuten. Haal de filets uit de pan en laat ze rusten onder losjes erover gelegde aluminiumfolie.
- 4.** Blus de pan intussen met de prosecco en laat die bijna helemaal weggoken.
- 5.** Voeg de gevogeltefond toe en laat die tot de helft inkoken.
- 6.** Voeg vervolgens de room toe en laat opnieuw een beetje inkoken. Breng op smaak met peper en zout, voeg de druiven toe en leg de filets opnieuw naast elkaar in de pan. Zet het vuur af. Zet het deksel erop en laat nog even rusten.