

Parelhoen in een romige saus met spekjes, druiven en dragon

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

6 parelhoenfilets
peper en zout
1 klontje boter
250 gram gerookte spekblokjes
6 sjalotten (fijngesneden)
1 scheutje witte wijn (zoet)
1 potje gevogeltefond
2 1⁄2 deciliter volle room
1 trosje druiven (pitloos, gehalveerd)
1 bosje dragon (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Dep de parelhoenfilets droog en breng ze goed op smaak met peper en zout. Smelt de boter in een braadpan en bak de filets aan beide kanten mooi goudbruin. Haal ze uit de pan en hou ze warm. Bak nu in dezelfde pan de spekblokjes samen met de sjalotten bruin. Overgiet met de wijn en laat deze inkoken. Voeg de fond toe en laat deze tot de helft inkoken. Doe de room erbij en laat opnieuw tot de helft inkoken.**
2. **Werk af met de druiven en de dragon.**
3. **Leg de filets op een warme schaal en schep de saus erover. Serveer meteen.**