



Parelhoe à l'orange



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
6 parelhoenfilets (met vel)
1 rode ui (klein, in dunne ringen)
120 gram pancetta (of spekblokjes)
3 takjes rozemarijn
3 blaadjes salie
2 deciliter gevogeltefond
1 sinaasappel (sap)
1/2 sinaasappel (in plakjes)
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit enkele eetlepels olijfolie in een grote kookpot met dikke bodem (type Le Creuset).
- 2.** Bak hierin de drooggedepte parelhoenfilets mooi goudbruin. Voeg de ui en de pancetta toe en laat 15 minuten garen. Breng op smaak met peper, zout, rozemarijn en salie.
- 3.** Voeg de gevogeltefond toe en laat inkoken. Voeg het sinaasappelsap en de plakjes sinaasappel toe. Laat nog 5 minuten inkoken.