



Parelhoen `a l'orange

Ingrediënten

- 1 parelhoen
- 3 el suiker
- 1 el honing
- 2 sinaasappels
- peper

Bereiding

Verwarm de pan voor op 175 C. Meng in een kom het sap van een sinaasappel en de honing en wrijf de parelhoen met het mengsel in. Voeg wat peper toe. Plaats de parelhoen gedurende 60 minuten in de oven en besprenkel het vlees regelmatig met de sinaasappelhoning melange. Rasp reepjes van de schil van de sinaasappel. Laat de reepjes koken in een halve liter water en los de suiker hierin op. Laat de reepjes uitlekken. Leg 10 minuten voor het einde van de baktijd de reepjes sinaasappelschil rondom de parelhoen.

Opties

vervang de saus met orange-chudney.

Parelhoen met wilde paddestoelen

Ingrediënten

- 1 parelhoen
- 2 el room
- 2 dl blanke fond
- Boter
- Maïzena
- 1 dl. Sherry
- 8 sjalotten
- Kervel
- 1 dl sherry
- gemengde wilde paddenstoelen

Bereiding

Ontbeen het parelhoen en bak het langs alle kanten bruin in boter. Kruid met peper en zout. Voeg de hele sjalotten toe, samen met de paddenstoelen. Blus het geheel af met sherry, fond en room. Laat dit geheel heel zachtjes 45 minuten koken tot de saus gebonden is. Bind eventueel bij met wat maïzena. Serveer met pasta en versier met kervel.

Wijntip

Cotes du Rhône Villages