

ROULADE VAN PARELHOEN

VOOR 4 PERSONEN



GUINEA FOWL FILLET

4 enkele parelhoen filets zonder haasjes / 4 haasjes ±100g
/ 50g room (40%) / 25g eiwit / jonge spinazie / 4 sneetjes
Jambon d'Ardenne

Snij de parelhoenfilets open en leg er een plasticfolie over. Sla met een pan de nerven stuk. Kruiden met peper en zout. Stoof de jonge spinazie aan met peper en zout en een klein beetje look. Laten afkoelen en laten uitlekken in een zeef.

FARCE

Maal de 100g haasjes fijn (met cutter) met wat peper en zout. Voeg room toe en maal het tot een egaal geheel. Voeg het eiwit toe en laat de massa fijnmalen. Neem de helft eruit en maal fijn met de uitgelekte spinazie.

VULLEN

Leg een filet op een folie en strijk in met de farce. Neem een snee Jambon en strijk deze in met de spinazie farce. Geheel oprollen en strak dichtknopen. Gaar au bain-marie op 75°C gedurende ± 25min.

SUSHI VAN SPITSKOOL

1 spitskool / bouillon / 2 sjalotten / boter.

Breek de buitenste bladeren van de spitskool af en blancheer in de bouillon van kip. Koel af in ijswater en laat drogen op een handdoek.

Snij de kern van de kool in brunoise. Zeer gaar laten koken in de bouillon. Giet af en laten uitlekken. Snij de sjalotten fijn en

zweet ze in boter. Voeg de spitskool toe en laat het droog garen. Koel af in een zeef in koelkast.

Leg de balderen met de nerven naar boven op een Folie. Vul ze op met de brunoise. Oprollen en strak opbinden. Bij het serveren: eerst snijden en dan 10min in de oven op 180°C in zilverpapier. Werk af met affilacress..

JONGE WORTEL EN RAAP

Schil beide groenten en gaar ze in gezout water. Bij het serveren even garen in boter.

NATUURJUS

kleur de parelhoenkarkassen goed aan in de oven met wortel, look, ui, laurier, tijm en tomatenconcentraat. Bevochtig met rode wijn en water. 4 - 5u laten inkoken. Haal door een fijne zeef. Laat het een nacht rusten.

ontvet het geheel en stoof een sjalot met een teentje look aan. Voeg kandisuiker toe en blus met azijn. Bevochtig met de fond en laat inkoken tot gewenste sausdikte.

BOUCHON AARDAPPEL

8 'Charlotte' aardappelen / laurier en tijm / look / boter / peper en zout.

Steek de aardappelen uit met een cilindervorm. Goed spoelen en in hoge kookpot doen. Voeg er een laurierblaadje, een gepeld geheel teentje look, wat tijm en een klontje boter aan toe en zet alles onder water. Laat alles volledig inkoken en mooi kleuren.