



Parelhoenfilet met witloof en kroketjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter

4 parelhoenfilet

6 stronkjes witloof

1 eetlepel honing

peper en zout

jenever (1 flinke scheut)

2 eetlepels bieslook (gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter heet in een pan en leg de parelhoenfilets met de velzijde naar beneden in de hete boter. Laat kleuren. Draai om en laat ook aan de andere zijde zachtjes bakken.
- 2.** Haal het vlees uit de pan en hou apart.
- 3.** Doe de honing in de pan en laat deze heel even bakken.
- 4.** Doe het witloof erbij. Kruid met peper en zout.
- 5.** Leg de parelhoen op het witloof. Zet het deksel op de pan en laat gedurende 20 minuten op een laag vuurtje verder stoven.
- 6.** Blus af en toe met een scheut jenever.
- 7.** Verwarm het frituurvet en bak de kroketjes.
- 8.** Haal de parelhoen uit de pan en hou warm.
- 9.** Doe de bieslook bij het witloof en meng voorzichtig. Leg de parelhoen er terug bovenop.
- 10.** Serveer onmiddellijk met de kroketjes.