



Pareelhoe met mandarijntjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

boter

1 ui (fijngesnipperd)

4 parelhoenfilet

peper en zout

400 ml kippenfond

1 sinaasappel (sap)

1 glas witte wijn

100 ml room

maïszetmeel

3 mandarijntjes

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Smelt de boter in een pan en fruit hierin de ui tot deze glazig is.
- 3.** Voeg de parelhoenfilets toe en bak ze langs beide kanten tot ze mooi goudbruin kleuren.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Schik de parelhoenfilets in een ovenschaal en laat ze in de oven gedurende 15 minuten nog verder garen.
- 6.** Maak de aanbaksels in de pan los. Voeg de kippenfond, het sinaasappelsap en de witte wijn toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.
- 7.** Voeg de room toe, laat nu niet meer koken.
- 8.** Bind de saus met maïszetmeel en breng op smaak met peper en zout.



- 9.** Snij de mandarijntjes à vif* in partjes. Warm ze op een zacht vuurtje op.
* à vif: verwijder met een scherp mes de boven- en onderkant van de mandarijn, waardoor je ze mooi rechtop kunt zetten en kunt zien hoe dik de schil is. Daarna wordt de schil tot op het vruchtvlees volledig weggesneden, van boven naar onder, zodat er niets meer van het witte gedeelte van de schil overblijft. Daarna kun je nog, tussen de vliesjes in, de partjes lossnijden.
- 10.** Haal de parelfilets uit de oven en laat ze gedurende 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 11.** Snij de parelhoenfilet in plakjes en serveer met de saus en de mandarijntjes.