

MENU april



Parelhoenmousse met pruimencompote

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Parelhoen</p> <p>1 parelhoenbout ±(650g) 20 ml port 10 ml cognac 150 ml gevogelte bouillon 4 g gelatine peper zout 100 ml room 35%</p>	<p>Parelhoen</p> <p>Bestrooi de parelhoen met zout en peper. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de bouten rondom bruin. Plaats het deksel schuin en braad het geheel gedurende 35 minuten. Voeg zonodig een scheutje vocht toe en keer de bouten regelmatig.</p> <p>Haal het vlees van de karkassen en maal het fijn in de blender, samen met de port, cognac en 75 ml gevogeltebouillon. Warm de rest van de bouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes. Voeg dit toe aan de gemalen parelhoen en laat opstijven.</p> <p>Klop ondertussen de room half stijf en meng deze door de parelhoenmassa. Breng op smaak met zout en peper uit de molen. Laat minstens nog 1 uur opstijven.</p>
<p>Pruimencompote</p> <p>5 verse pruimen 1 sinaasappel 60 g basterd suiker 30 ml sinaasappelsap 1 pruimenpit</p>	<p>Pruimencompote</p> <p>Snij de pruimen doormidden en vervolgens in kleine stukjes. Bewaar 1 pit. Snij de sinaasappelschil, zonder het wit, in fijne reepjes. Doe de schil, suiker, pruimen, de pit en het water in een pan en gaar de pruimen 15 minuten op een laag vuurtje. Laat vervolgens afkoelen. Haal de pit eruit.</p>
<p>Ontbijtkoek</p> <p>50 g ontbijtkoek</p>	<p>Ontbijtkoek</p> <p>Verwarm de oven op 200°C</p> <p>Snij de ontbijtkoek in zeer dunne reepjes.</p> <p>Bak ze in de oven zonder bakpapier in 4 - 5 minuten, tot ze krokant zijn.</p> <p>Laat afkoelen op de plaat.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>20 g pistachenoten 10 takjes verse kervel</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Maak met behulp van 2 kleine eetlepels quenelles van de parelhoenmousse en schik deze in een kommetje met pruimencompote. Werk af met grof gehakte pistachenoetjes, een takje kervel en 2 reepjes ontbijtkoek.</p>

MENU april

