

Parelhoen met paddenstoelen en rode kool

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Rode kool: 600 gr rode kool 5 st kruidnagels 4 st laurierblaadjes 0,5 dl appelazijn 50 gr suiker 1 tl zout 1 el appelstroop 5 dl groentebouillon peper	Rode kool: Snijd de rode kool zeer fijn op de snijmachine. Kook de rode kool met de kruiden goed gaar in de bouillon. Giet door een zeef.
Cappuccino met gerookt spek: 250 gr pittig gerookt spek 10 st jeneverbessen 200 gr room 200 gr melk sifon en patronen	Cappuccino met gerookt spek: Snijd het spek in kleine blokjes. Kneus de jeneverbessen. Verwarm de room met de melk en laat er het spek en de jeneverbessen intrekken. Haal de massa door een zeef en blender de opgevangen vocht glad. Vul de sifon met het vocht en belucht met 1 patroon.
Paddenstoelensaus 120 gr sjalot 200 gr slagroom 200 gr gevogeltebouillon 2 tl Premium Mushroom Seasoning powder) van Lee Kum Kee} 75 gr rode wijn 300 gr gemengde paddenstoelen 1 tl zoethoutextract peper en zout,	Paddenstoelen: Bak de fijngesneden sjalotten even aan. Voeg dan de slagroom, bouillon, paddenstoelenpoeder en rode wijn toe. Laat zeker een half uur zachtjes inkoken. Kort voor het uitserveren (zodat de paddenstoelen lekker stevig blijven): Snijd en/of scheur de paddenstoelen in kleinere stukken. Bak de paddenstoelen goudbruin in bruisende roomboter en kruid met peper en zout en zoethoutextract. Schenk de saus bij de paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper.
Aardappelgarnituur: 200 gr zoete aardappel 200 gr pastinaak 200 gr aardappel 100 gr sjalot 2 st knoflookteentjes boter 60 gr slagroom 60 gr melk 2 st eieren	Aardappelgarnituur: Schil de drie soorten groenten en snijd op de snijmachine op 2 mm (stand 12). Blancheer kort in kokend water en zeef de groente. Gebruik een springvorm van Ø 26 cm. Knip een ring van Ø 30 cm uit bakpapier en vouw die in de springvorm zodat het vocht niet wegloopt. Snijd de sjalotten en de knoflook zeer fijn en bak ze in boter. Voeg de room en melk toe en kruid met zout en peper. Laat 10 min zachtjes sudderen en laat afkoelen. Voeg de eieren toe en roer goed door. Bouw laagjes op van de groenten in de springvorm, overgiet het met de vloeistof en bak het ± 40 min op 140°C. in de oven. Controleer of de groenten gaar zijn.
Wortelcrème: 1 st sinaasappel 120 gr wortel 1 tl maïzena spuitzak	Wortelcrème: Pers de sinaasappel en maak de wortels schoon en snijd brunoise (2 x 2 cm). Kook de wortels in het sinaasappelsap gaar. Mix met de staafmixer tot een gladde crème m.b.v. de maïzena. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast.
Parelhoen: 800 gr parelhoenfilet peper en zout 5 st tijmtakjes	Parelhoenfilet Kort voor het uitserveren: Kruid de parelhoenfilet met peper en zout en tijm. Smelt een klont boter op de bakplaat en bak de parelhoenfilets aan alle zijden goudbruin.
Afwerking: 2 lapjes dingesneden bacon	Afwerking: - Bak het spek helemaal droog en krokant in een koekenpan en verkruimel het in kleine stukjes - Trancheer het vlees in smalle repen
Indekken:	Een groot rond bord met mes en vork.
Presentatie: zoethout 30 st peterselieblaadjes 	Presentatie: Dresseer de paddenstoelen in een rechthoekige vorm op het bord. Rasp een klein beetje zoethout over de paddenstoelen. Leg de schijven parelhoen in de lengte over het midden. Leg een puntje aardappelgarnituur naast het vlees op het bord. Zet een steekring (Ø 7cm) op het bord en vul deze met de rode kool. Spuit een dot cappuccino van spek (sifon) op de rode kool en garneer af met wat kruimels bacon. (De rode kool staat niet op de foto). Spuit 3 toefjes wortelcrème op het bord en garneer af met peterselieblaadjes.