



Parelhoenborst met tomatenbasilicumsaus

Ingrediënten Parelhoen:

11 halve parelhoenfilets
11 salieblaadjes
11 plakken parmaham
6 eieren
70 gram pecorinokaas (geraspt)
11 eetlepels olijfolie
Bloem
Vergemalen peper

Ingrediënten tomatenbasilicumsaus:

6 sjalotten
3 teentjes knoflook
11 vleestomaten
6 eetlepels olijfolie
300 ml droge witte wijn
700 ml gevolgeltefond
Basilicum
Vergemalen peper en zout
Als garnituur 600g peultjes, zout

Bereiding:

- Pel voor de tomaensaus de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn
- Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes
- Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en smoor de sjalotten en knoflook glazig; laat de tomatenconcassé meesmoren
- Peper de 11 halve borstfilets, leg er een salieblaadje op en wikkel er een plak ham om. Klop de eieren los en meng de kaas erdoor. Wentel de filets eerst door de bloem en daarna door het eimengsel. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de gepaneerde filets aan beide kanten goudbruin en gaar in 15 – 20 minuten.
- Breng de tomatensaus op smaak met peper en zout. Snijd het basilicum ragfijn en roer dit door de saus.
- Kook de peultjes voor het garnituur in ca 3 minuten beetgaar in een beetje water met wat zout

Uitserveren:

Giet op voorverwarmde borden een spiegeltje van tomatensaus en leg er een parelhoenfilet in. Schik de peultjes er om heen. Giet het restant van de saus in een kommetje en plaats dit op de tafel