

Sous vide gegaarde parelhoenfilet met pasta met room, bospaddenstoelen en marsala.

2,5 uur

4 personen

Dit gerecht combineert de zachtheid van sous vide gegaard parelhoen met de rijke smaken van een romige paddenstoelensaus. De pasta zorgt voor een hartige basis, terwijl de marsala een vleugje zoetigheid toevoegt. De gegrilde pijnboompitten en verse peterselie geven het geheel dan weer een knapperige en frisse touch. Een echte smaakbom voor liefhebbers van wild en de Italiaanse keuken!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 3 parelhoenfilets
- 500 gram tagliatelle
- 1 bakje woudmix paddenstoelen van bij ons in de winkel
- 100 ml marsala
- 150 ml volle room
- 2 sjalotjes
- 1 handvol gehakte verse peterselie
- 50 gram pijnboompitjes
- goede boter
- Parmezaanse kaas
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm je sous vide apparaat tot 65 graden.
2. Gaar de vacuüm parelhoenfilets 2 uur sous vide.
3. Schil en snipper de sjalotjes fijn.
4. Smelt een klontje boter in een grote diepe koekenpan en stoof de sjalotjes glazig op een zacht vuurtje.
5. Voeg de bospaddenstoelen toe (ook het schijfje lookboter) en zet het vuur hoger.
6. Bak de paddenstoelen.
7. Haal de gebakken bospaddenstoelen uit de pan en blus de pan met 100 ml marsala.
8. Voeg ook 150 ml room toe en kook het geheel op een zacht vuurtje tot een mooie saus.
9. Kook de tagliatelle zoals aangegeven op de verpakking.

10. Voeg de bospaddenstoelen opnieuw toe aan de saus en laat het geheel nog heel even doorpruttelen.
11. Haal de parelhoenfilets uit het waterbad en uit de plastic.
Dep ze droog en verwijder het touwtje.
12. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan, schud regelmatig en hou ze goed in het oog!
13. Verhit een klontje boter in een koekenpan en geef de filets langs alle kanten een mooi korstje, binnenin zijn ze immers al gaar én super sappig.
14. Meng de helft van de paddenstoelenroomsaus onder de pasta, de andere helft kan je er later op scheppen.
15. Snij de filets in schijfjes en dresseer de borden zoals op de foto, werk af met de geroosterde pijnboompitjes en gehakte peterselie.

Smakelijk!