

Parelhoen uit de oven met bospaddenstoelen

Maison Meï Racines Sauvages



INGREDIËNTEN

- ¼ watermeloen 1 hele parelhoen (of biologische scharrelkip), in vieren gedeeld
- 400 gram gemengde bospaddenstoelen, grof gehakt
- 150 gram kruidenroomkaas
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 100 milliliter droge witte wijn
- Tijm en rozemarijn naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie
- Flinke klont roomboter
- Peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°
2. Dep het vlees droog en kruid royaal met peper en zout
3. Bak het vlees in de boter en olijfolie in een ovenbestendige braadpan voor ongeveer 7 minuten tot het vel goudbruin kleurt. Haal uit de pan en bewaar op een bord
4. Fruit in het overgebleven bakvet de sjalotten en knoflook, voeg na 2 minuten de bospaddenstoelen, tijm en rozemarijn toe en bak deze 5 minuten mee
5. Blus af met de witte wijn
6. Roer de roomkaas door het bospaddenstoelenmengsel en leg de stukken vlees (met het vel naar boven) terug in de pan
7. Zet de pan in de oven voor 35 tot 40 minuten tot de parelhoen gaar is