

## Verstegen recepten service

### Gegrilde Parelhoenbout op aardappel-pastinaak puree 4 personen

---

#### Ingrediënten

- 4 stuks Parelhoenbouten (à 180 gram)
  - 700 gram Aardappel (geschild)
  - 300 gram Pastinaken
  - 100 gram Shiitake (paddenstoelen)
  - Zout (keuken)
  - Verstegen Brassica koolzaadolie Culinair
  - 20 gram Verstegen Biologisch Grillkruiden
  - Verstegen Biologisch Bieslookringen
  - Verstegen Biologisch Peper ZW gemalen
- 

#### Mise en place

- o Schil de pastinaken en snijd ze samen met de geschilde aardappels in gelijkmatige blokjes.
  - o Kook dit gaar in ruim water met zout.
  - o Snijd de shiitake in plakjes en bak deze bruin in wat Koolzaadolie culinair.
  - o Giet de aardappels/pastinaken af, laat deze droog koken en wrijf dit door een bolzeef.
  - o Voeg de gebakken shiitake plakjes toe en breng alles op smaak met Biologische bieslookringen, Peper zwart grof gemalen en wat zout.
  - o Maak de puree smeug met wat koolzaadolie Culinair.
  - o Terug koelen tot uitgifte.
- 

#### Uitgifte

- Kruid de parelhoenbouten met de afgewogen hoeveelheid Biologische Grillkruiden.
  - Grillen in een voorverwarmde oven van 215°C (hete lucht 200°C) gedurende 10 à 15 minuten of tot een kerntemperatuur van 70°C is bereikt.
  - Verwarm de aardappel-pastinakenpuree.
  - Presenteer de gegrilde parelhoenbout op de aardappel-pastinaken puree.
- 

#### Serveertip

Serveer er een biologische salade bij.

---