

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.
