

## Parelhoenfilets in kruidige saus

### Ingrediënten voor 4 personen

500 g parelhoenfilets  
25 g boter  
2 uien  
2 tl kerrie  
50 g bloem  
4 dl kippenbouillon  
3 el zilveruitjes  
1 dl slagroom of crème fraîche  
peterselie  
selderie  
bieslook  
2 el olijfolie  
zout en peper.

### Bereiden:

Verwarm de boter in een steelpan en fruit hierin de gehakte uien met de kerrie. Voeg de bloem toe en roer alles dooreen. Giet de bouillon, scheutje voor scheutje in de pan en breng het geheel al roerende aan de kook. Voeg de zilveruitjes en de room toe en daarna de fijngeknipte tuinkruiden. Snijd de parelhoenfilets klein en bestrooi deze met zout en peper.

Verwarm de olie in een wok en bak hierin de filets rondom bruin en gaar gedurende ± 5 minuten.

Schep de parelhoen bij de saus en verwarm dit nog ± 5 minuten.

Tip: Vervang parelhoen- door kalkoenfilets.

Serveertip: met gekookte spaghetti of tagliatelle en komkommersla met ananas.

**Wijnadvies: Criteria, Schola Sarmenti, Wijnkoperij Henri Bloem**

