**Parelhoen met mandarijntjessaus**

parelhoenfilets

mandarijntjes

Mandarine Napoleon

culinaire room

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

maïszetmeel

boter

peper en zout

Kruid de parelhoenfilets met peper en zout en bak ze rondom bruin in boter in een kleefpan. Giet er een half glas water en evenveel Mandarine Napoleon bij en sluit de pan af met een deksel. Verminder het vuur en laat nog 10 minuutjes sudderen. Zet de pan daarna en nog steeds afgedekt, weg van het vuur en laat 10 minuutjes rusten.

**De eerste saus**. Breng [**kippenbouillo**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)**n** met half zoveel culinaire room aan de kook en reduceer. Giet er naar smaak het sap bij van uitgeperste mandarijntjes en een glas Mandarine Napoleon. Laat opnieuw inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Bind de saus met een eetlepel maïszetmeel opgelost in water.

**De tweede saus**. Breng een hoeveelheid mandarijntjessap aan de kook samen met evenveel Mandarine Napoleon. Laat even doorkoken en bind de saus dan met maïszetmeel opgelost in water.

**Op het bord**. Een filet van parelhoen. Oversaus de linkerhelft met de eerste saus en de andere helft met de tweede saus. Je kan ook de sausjes apart serveren in afzonderlijke sauspannetjes.

Werk het bord af met op schijfjes gesneden mandarijntjes.

Geef hierbij groenten en aardappelbereidingen naar keuze of zoals hier een aardappelgratin en gesmoord witloof.