**Parelhoen op de plancha in paprikaroomsaus**

parelhoen

paprikapoeder

tomatenconcentraat

rode uien

knoflook

witte wijn
culinaire room

peper en zout

mini paprika’s

portobello’s

kerstomaatjes

koriander

Snijd de parelhoenfilets in stukken. Hak de uien in halve maantjes. Plet een paar teentjes knoflook. Schil de paprika’s met een dunschiller. Snijd de portobello’s in schijven. Verwijder eerst de lamellen met een koffielepeltje.

Bak de uien met de paprika’s op een hete planchaplaat op de barbecue. Voeg de knoflookteentjes, kerstomaatjes en portobello’s toe. Schep de gebakken groenten in een wokpan en zet die op de barbecue.

Giet er een glas witte wijn bij, een flesje culinaire room en een paar eetlepels tomatenconcentraat. Breng op smaak met peper, zout en zacht paprikapoeder. Roer alles goed om en laat even inkoken.

Zet de wokpan nu op een warmhoudplaat. Leg de planchaplaat terug op de barbecue en bak de parelhoenfilets. Kruid ze met peper en zout. Schep het vlees bij de groenten in de wokpan, roer goed om en werk af met plukjes verse koriander.