**Parelhoenfilet in champignonsaus**

parelhoen

uien

wortelen

knoflook

laurier

peterselie

tijm

rozemarijn

salie

olijfolie

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

kruidnagel

jeneverbessen

witte champignons

mascarpone

cognac

worcestershiresaus

maïzena

peper en zout

bladerdeegbakjes

zoete aardappel

Bak de parelhoenfilets aan beide kanten bruin. Kuis en snijd een paar uien, wortelen en teentjes knoflook. Fruit deze groenten in wat olijfolie.

Maak een kruidentuiltje van laurier, peterselie, tijm, rozemarijn en salie. Bak de parelhoenfilets bruin aan beide zijden in wat olijfolie.

Leg de groenten, filets en kruidentuiltje in een kasserol en dompel alles onder in [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Doe er een paar stuks kruidnagel en geplette jeneverbessen bij. Snijd en bak een bakje gesneden Parijse champignons bruin in wat olijfolie en schep ze in de pot bij de rest.

Bewaar een aantal mooie exemplaren voor de afwerking. Laat 45 minuten sudderen en controleer dan of het parelhoen voldoende gaar is.

Haal de parelhoenfilets uit de saus, snijd ze in grote stukken en bewaar afgedekt. Verwijder het kruidentuiltje en pureer de saus met de staafmixer. Zeef de saus. Laat inkoken. Schep er een paar eetlepels mascarpone bij en dan een glas cognac. Breng op smaak met worcestershire saus, peper en zout. Bind de saus met maïzena roux.

Schil een paar flinke zoete aardappelen. Snijd ze in schijfjes. Stoom ze 2 minuutjes in de microgolfoven. Bak de schijfjes in olijfolie. Verwarm de videetjes (bladerdeegbakjes). Snijd de overgebleven champignons in schijven. Bak ze in een pan met een beetje olie.

**Op het bord**: vul het videetje met een stuk parelhoen, overgoten met saus. Leg daarnaast meer stukken vlees en overgiet eveneens met saus. Werk af met gebakken champignons en zoete aardappel plukjes peterselie.