**Gevulde parelhoen met gegrilde rode biet**

uien  
knoflook  
kastanje-champignons  
boter  
tijm  
rozemarijn  
peper & zout  
grisonvlees  
gevogeltegehakt  
parelhoenfilets (dubbele)

olijfolie  
gedroogd eekhoorntjesbrood  
sjalotjes  
room  
wortelen (verschillende kleur)  
rode bieten, gekookt  
oude balsamico-azijn  
knolselder  
jonge peentjes  
postelein of ander groen  
aardappelkroketten

**Vulling**: snijd de ui, knoflook en champignons in kleine dobbelsteentjes en bak ze kort in wat boter met tijm, rozemarijn, peper en zout. Voeg een paar eetlepels fijngesneden grisonvlees toe en laat meebakken. Giet de inhoud van de pan door een zeef om het vet en overtollige vocht te verwijderen. Druk goed droog en voeg de bereiding toe aan het gevogeltegehakt. Meng alles goed en zet koel weg.

**De parelhoenfilets**: leg de filets op een vel aluminiumfolie dat vooraf besproeid is met olijfolie. Dek af met een vel bakpapier en klop ze plat met een vleeshamertje. Schep nu een paar eetlepels van de vulling in het midden op de filets en rol ze op in het folie. Draai de uiteinden goed dicht.

Leg de rolletjes in een ovenschotel en zet die één uur in een oven voorverwarmd op 185°C. Haal ze uit de oven en laat een kwartiertje rusten. Verwijder het aluminiumfolie en bak de rolletjes rondom goudbruin in wat olijfolie. Snijd ze met een elektrisch mes in schijven, net voor het opdienen.

**Forestièresaus**: week een flinke portie gedroogd eekhoorntjesbrood in lauw water. Zeef, maar bewaar het weekvocht. Bak grof gesneden kastanjechampignons, geweekt eekhoorntjesbrood, geplet knoflook en gesnipperde sjalotjes aan in boter.

Voeg het weekvocht toe en laat even sudderen. Zet dan de staafmixer in de bereiding en zeef vervolgens de brei. Voeg room toe aan de gezeefde saus, breng op smaak met peper en zout en laat inkoken tot sausdikte of bind de saus indien gewenst.

**Wortelpuree**: stoom een paar oranje wortelen gaar en doe ze in de blender met een scheutje room. Het resultaat moet een half-vaste bereiding zijn, die in een spuitzak geschept wordt voor verder gebruik.

**Wortelschijfjes**: schil een paar witte wortelen en snijd ze in schijfjes. Stoom ze gaar.

Wortelslierten: schil een paar purperen wortelen en draai ze door een molentje op lange slierten. Stoom de slierten gaar.

**Gegrilde bieten**: neem voorgegaarde rode bieten en snijd ze met de brood- of vleesmachine in zeer dunne plakjes. Verhit een grillpan, besproei de bietenschijfjes met olijfolie en laat ze rustig een paar minuten grillen aan beide zijden. Besproei ze af het vuur met oude rode balsamico.

**Knolselderkubusjes**: snijd een deel van een knolselder in dikke plakken en daarna in kubusjes. Bak ze goudbruin in wat boter. Kruid met peper en zout.

**Jonge peentjes**: schil de worteltjes, stoom ze kort en bak ze in een hete pan in wat boter tot ze kleuren.

**Op het bord**: spuit een aantal ringen op het bord met de spuitzak met oranje wortelpuree. In de ring: een schep saus met daarop een tweetal schijfjes parelhoen. Daarnaast een paar schijfjes gegrilde biet, de jonge worteltjes, de witte wortelschijfjes, de purperen wortelslierten en de knolselderkubusjes. Doe dit volgens eigen inspiratie. Werk af met een paar blaadjes postelein als het er het seizoen voor is, of een andere groene toets naar keuze. Dien op met aardappelkroketjes.