**Parelhoen met Pineau des Charentes**

parelhoenfilets
Pineau des Charentes
doperwtjes (diepvries)
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
room
ui

rode ui
zoete aardappelen
knoflook
pijnboompitjes
Gruyère
Parmesan
boter
peper en zout

**De saus:** breng [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook. Voeg room en een paar stevige scheuten Pineau toe. Reduceer en bind de saus. Breng op smaak.

**De warme doperwtjespesto**: sauteer gesneden ui en knoflook in wat boter. Als je doperwtjes uit de diepvries gebruikt, gaar die dan eerst (een paar minuten op de hoogste stand) in de microgolfoven. Je kan ze ook stomen. Bewaar een handvol doperwtjes voor de afwerking en doe de rest in de pan bij de ui en het knoflook. Laat ze samen nog een paar minuten pruttelen op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.

Rooster ondertussen pijnboompitjes en rasp de Parmezaan. Doe deze beiden samen met de erwtjesbereiding in de blender. Voeg een beetje gevogeltefond toe en mix tot een homogene massa. Frituur rode uiringen.

Maak een **puree van zoete aardappel**, op dezelfde manier zoals je gewone aardappelpuree maakt. Vul er Creusetpotjes mee, dek af met gemalen Gruyère en laat gratineren onder de grill.

Bak de parelhoenfilets aan beide kanten in een diepe pan. Laat nog eens 10 minuten afgedekt garen op laag vuur. Laat even rusten.

**Op het bord**: een voorgesneden parelhoenfilet met daarover de saus. Leg daarop de gefrituurde uiringen. Daarnaast een ring warme erwtenpesto. Strooi op de pesto en rondom, de opgewarmde apart gehouden gestoomde erwtjes. Zet op de vrije ruimte een potje zoete aardappelgratin.