**Parelhoen met duinvoetje en Piconsaus**

pastinaak
melk
steranijs
tijm
peper & zout
mini rodebietjes
verse rode biet
rode balsamico
olijfolie

witloofstronkjes
duinvoetje
<wildfond>
tijm
rozemarijn
laurier
Picon Amer
parelhoenfilets
ganzenvet
aardappelkroketjes
postelein

Schil en snijd pastinaak op grote blokken en kook ze gaar in melk met steranijs en tijm. Mix tot een gladde puree met een paar eetlepels van het kookvocht. Kruid met peper en zout.

Marineer de mini-rodebietjes in rode balsamico. Verwarm ze net voor het dresseren. Schil verse rode biet en snijd ze in plakjes. Bestuif met olijfolie en grill ze in een grillpan aan beide zijden tot ze gaar zijn.

Halveer en stoom kleine witloofstronkjes een tweetal minuutjes. Laat afkoelen, bestuif met olijfolie en leg ze een vijftal minuten in een grillpan zonder ze te keren. Kruid met peper en zout.

Snijd de paddenstoelen (duinvoetje) op brede lange schijven met de broodsnijmachine. Besproei met olijfolie en leg ze in een grillpan. Draai ze één keer om, zodat aan beide zijden een mooi grillpatroon ontstaat. Kruid met peper.

**Maak de saus**: laat [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) inkoken met een kruidentuiltje van tijm, rozemarijn en laurier. Haal het tuiltje uit de ingekookte fond en giet er naar eigen smaak Picon Amer bij. Laat nog even koken en kruid met peper en zout. Bind de saus indien gewenst.

Bak de parelhoenfilets in ganzenvet. Kruid met peper en zout. Als ze rondom goudbruin gekleurd zijn, giet je er een half glas water bij en plaats het deksel op de pan. Laat nog een tiental minuutjes garen onder deksel. Zet de pan van het vuur en laat nogmaals een tiental minuutjes rusten. Snijd de filets in plakjes van een centimeter voor het dresseren.

**Op het bord**. Begin met een bergje pastinaak en maak daarin een kuiltje. Giet de saus in het kuiltje en leg er het parelhoen bij. Werk af naar eigen inspiratie met de gegrilde biet, de warme mini-rodebietjes, het witloof, het duinvoetje, aardappelkroketjes en verse postelein.