**Parelhoen met grappa**

parelhoen
peper & zout
verse salie
jeneverbessen

Parmaham
grappa
olijfolie
citroen
wortelen (driekleuren)
raddichio

Kruid de buikholte van het parelhoen met peper en zout. Vul met takjes salie, geplette jeneverbessen, een plakje Parmaham en een borrelglas grappa. Leg het beestje in een ovenschotel, overgiet met olijfolie, kruid de buitenkant met peper en zout en zet 30 minuten in een heteluchtoven op 200°C. Overgiet regelmatig met braadvocht.

Zet de oven op 185°C, giet een glas water en een glas grappa in de ovenschotel, dek af en zet de schotel nog 20 minuten in de oven. Laat daarna de schotel in de oven staan op 85°C tot het opdienen. Het resultaat is een super-mals en sappig stuk gevogelte!

Scheid het parelhoen voor het opdienen. Zeef het braadvocht en voeg er een glas grappa, een half glas citroensap en een handvol gesneden salieblaadjes aan toe. Even doorkoken en warm houden.

Snijd de worteltjes in frietjes en stoom ze halfgaar. Laat uitlekken en maak ze krokant in de airfryer. Dat is ongeveer 15 minuten op 180°C. Snijd de radicchio in stukken.

**Op het bord**: een stuk parelhoen, overgoten met salie-citroensaus, een handvol groentefrietjes en een schep radicchio.