**Parelhoen met saus Véronique**

parelhoenfilets
knoflook
sjalotjes
gevogeltefond
witte druiven op sap

droge vermouth
culinaire room
vloeiende bloem
boter
peper en zout
peterselie

Smelt een klontje boter in een diepe pan. Kruid de parelhoenfilets met peper en zout. Kleur ze rondom bruin in de boter. Haal de filets uit de pan en zet ze even langs de kant.

Snipper een paar sjalotjes en plet een paar knoflookteentjes. Bak ze in dezelfde pan. Giet er een borrelglas droge vermouth bij. Laat even inkoken.

Laat de druiven uitlekken en vang het sap op. Giet het druivensap samen met een half litertje kippenbouillon en een flesje room bij de sjalotjes. Breng aan de kook en verminder daarna het vuur. Leg de parelhoenfilets terug in de pan. Laat half afgedekt ongeveer 25 minuten garen op een zacht vuur.

Controleer of de filets gaar genoeg zijn en haal ze uit de pan. Zet ze afgedekt warm weg. Zeef de saus. Breng die terug aan de kook. Bindt de saus indien gewenst met vloeiende bloem opgelost in water. Schep de uitgelekte druiven bij de saus en laat die nog even op zacht vuur staan.

**Op het bord**: een spiegel van de saus met druifjes. Aan de rand een voorgesneden parelhoenfilet. Werk af met een toefjes waterkers of peterselie. Dien op met aardappelkroketjes.