



Parelhoenfilet met pancetta en cognacsaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 parelhoenfilets
200 gram pancetta (in blokjes gesneden)
3 takjes dragon
3 teentjes knoflook (geperst)
1 deciliter cognac
2 1/2 deciliter gevogeltefond
2 1/2 deciliter volle room
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de parelhoenfilets droog en breng ze goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit een braadpan en bak hierin de pancetta mooi krokant. Schep uit de pan met een schuimspaan en hou apart. Bak in het vet van de pancetta de parelhoenfilets, eerst aan de velkant. Voeg dragon en knoflook toe. Draai de filets om zodra het vel mooi bruin is gekleurd en laat nog 10 minuten bakken.
- 3.** Haal de filets, knoflook en dragon uit de pan en blus met cognac. Laat de cognac volledig weggoken en voeg de gevogeltefond toe. Laat deze inkoken tot de helft en voeg de room toe. Laat nog even inkoken. Voeg de pancetta terug toe aan de saus en leg de parelhoenfilets erbij. Laat nog even goed doorwarmen.