**Parelhoen marsala met kastanjechampignons**

**parelhoenfilets
marsalawijn
kruidnagel
jeneverbessen
kastanjechampignons
sjalotjes
vers knoflook
vloeiende bloem
tomatenpuree**[**wildbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) **boter
olijfolie
peper en zout
peterselie**

Dek de parelhoenfilets af met een velletje bakpapier of folie. Sla ze zachtjes plat met een vleeshamer. Wentel de filets door de bloem en klop ze af, zodat enkel een fijn laagje blijft kleven.

Bak de filets 2 minuten per kant op hoog vuur in een laagje olie in een kleefpan. Ze moeten rondom goudbruin zijn. Giet een scheutje water in de pan, dek af en verlaag het vuur. Laat nog een vijftal minuutjes sudderen onder deksel. Zet de pan daarna afgedekt af het vuur weg. Haal de filets uit de pan en leg ze afgedekt weg op een bord in een oven op warmhoudstand.

Zeef het braadvocht. Voeg 20 cl wildfond toe, een paar stuks kruidnagel, een eetlepel rode peperbolletjes en een paar geplette jeneverbessen. Breng aan de kook. Voeg een tweetal eetlepels tomatenpuree en een groot glas marsalawijn toe. Je kan de smaak van de saus aanpassen door meer wijn toe te voegen. Bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

Fruit een paar in de lengte gehalveerde sjalotjes gedurende 3 minuten. Voeg een halve bol grof gesneden verse knoflookteentjes toe en laat ze mee garen op laag vuur. Zet deze bereiding even langs de kant.

Vul de pan met een scheutje olijfolie en in plakjes gesneden kastanjechampignons. Zet het vuur hoog en bak ze 5 minuten. Voeg de sjalot met knoflook toe. Giet nu de saus bij de champignons, roer om en voeg dan de parelhoenfilets toe. Laat een paar minuutjes sudderen op laag vuur.

**Op het bord**. Een parelhoenfilet met de champignonsaus. Werk af met gehakte peterselie. Dien op met aardappelkroketjes of een ander bijgerecht naar keuze. Lintpasta bijvoorbeeld.