

Plat

Mechelse koekoek met champignontaepenade en quinoakroketjes

In dit geval parelhoen.

Door

Thierry op 21/02/2022

Foto



Nodig voor 4

1 Tapenade

200 g Parijse champignons

200 g schoongemaakte cantharellen

80 g geklaarde boter

p/z

sap van 1 citroen

olijfolie

400 g aardappelpuree

200 g gepofte quinoa

4 borstfilets van Mechelse koekoek

2 De roomsaus

Noilly prat > droge vermout

4 dl kippenbouillon

100 g room

3 De afwerking

Enkele blaadjes witloof

Jonge spinazieblaadjes

Enkele beukenzwammetjes

Opgelegde veenbesjes

Bereiding

Maak eerst de tapenade.

Bortsel de champignons proper en snijd ze in vieren.

Stoof ze aan in geklaarde boter en kruid met p/z.

Laat zachtjes gaar koken.

Voeg wat citroensap toe en mix met een staafmijer maar niet te fijn.

Giet op een fijne zeef.

Wat op de zeef blijft liggen, is de tapenade.

Breng verder op smaak met wat olijfolie en evt nog wat p/z en enkele druppeltjes citroensap.

Kook een klassiek, vaste aardappelpuree en spuit die met een spuitmond van 0.5 cm in mooie, dikke stroken.

Snijd voorzichtig in gelijke stukken en rol stuk voor stuk in de gepofte quinoa.

Leg ze op een bakplaat met bakpapier.

Net voor het serveren opwarmen in een oven op 180° C.

Kruid de borstfilets van Mechelse koekoek met p/z.

Kleur ze rondom aan in wat geklaarde boter en laat verder garen op een licht vuurtje.

Let op de gaartijd. De filets moeten gaar zijn, maar ook nog sappig.

Haal uit de pan en laat even rusten onder AL-folie.

Blus het braadvocht van de filets met wat Noilly Prat, de kippenbouillon en de room.

Laat inkoken en kruid bij naar smaak.

Snijd de filets in sneetjes en verdeel ze over de borden.

Werk af met de tapenade, de kroketjes, de veenbsejes en de roomsaus.

Versier tenslotte met enkele blaadjes witloof en jonge spinazieblaadjes.

Leg hier den daar nog enkele kort aangebakken keukenzwametjes.