

Parelhoen met herfstfruit

Ingrediënten

- 1 parelhoen of 4 filets
- 2 appels
- 150 gram gedroogde abrikozen
- een halve citroen
- 2 uien
- 50 gram walnoten
- 50 gram boter
- 15 centiliter cider
- 3 laurierblaadjes
- nootmuskaat
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de helft van de boter en leg de in delen gesneden parelhoen erin. Voeg zout en peper toe. Braad de parelhoen 15 minuten aan.
2. Haal de parelhoen eruit en fruit de ui in het vet.
3. Voeg de parelhoen weer toe, voeg de cider toe met de laurierblaadjes en wat nootmuskaat. Doe de deksel op de pan en laat 30 minuten sudderen.
4. Schil de appels, snijd ze in plakjes en besprenkel ze met citroen. Bak ze in de rest van de boter.

5. Leg de appelstukjes en de abrikozen rond de parelhoen en laat deze nog eens 30 minuten sudderen.
6. Rooster de walnoten in een warmekoekenpan. Hak ze grof fijn.
7. Serveer de pintade met de walnoten eroverheen. Lekker met zuurkool of champignons.