# Parelhoen met hutspot 2.0



## Ingrediënten

10

- 250 g Bresc Premium basil pesto
- 10 st parelhoenfilets, met vel
- 10 st aardappelen, vast kokend
- 5 st winterwortel, groot
- peper en zout

**Voor de uien:**

- 15 st uien, wit
- 375 g Bresc Premium basil pesto
- 125 g roomboter
- 3 dl witte wijn
- 3 dl room
- 10 tk salad pea

## Bereidingswijze

Maak het vel van de parelhoen iets los en smeer de pesto ruim onder de huid. Bestrooi met peper en zout en trek vacuüm. Gaar de parelhoen sousvide op 62°C gedurende 90 minuten. Snijd de wortel en aardappel in plakken van +/- 0.5 cm dikte. Rijg deze om en om op een prikker en tourneer in de vorm van een wortel. Snijd de uien in ringen en stoof deze in de roomboter met witte wijn en room. Breng de gestoofde uien op smaak met de pesto, peper en zout. Kook de wortel-aardappel spies in ruim water gedurende +/- 15 minuten. Schep de uien op een bord en bak de parelhoen à la minute goudbruin. Plaats de parelhoen op een bord en garneer met de hutspot "worteltjes". Werk af met druppels stoofvocht en en een takje salad pea.