

verse morieljes, kip, asperges, pasta, salie



Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten

- 400 gram verse morieljes
- 3 filets van kip of parelhoen
- Verse pasta naar keuze
- 20 groene asperges
- 1 sjalotje
- Verse grote salieblaadjes (ca. 3 – 4 pp.)
- Glas Madeira
- ½ glas droge witte wijn
- 1 dl. gevogelte fond
- 1 dl. room
- Roomboter
- Olijfolie
- Peper / zout



Bereiding

Frituur de salieblaadjes krokant in een pan met een laagje olijfolie van ca. 2 cm. Op een hoog vuur en niet alles tegelijk, anders plakken ze aan elkaar. Niet te lang want anders worden ze te donker en bitter. Uit de pan (vleesvork of pincet) en direct op keukenpapier leggen.

Blancheer de puntjes (ca. 4 cm) van de groene asperges kort zodat ze knapperig blijven en spoel koud onder stromend koud water. Zet apart in een pannetje met een klontje boter, wat zout en aanhangend vocht.

Schudt de morieljes voorzichtig om eventueel zand te verwijderen. Snij de voetjes van de grotere morieljes af. Deze kunnen na bereiding taai worden. Snij ze in de lengte doormidden en spoel af onder lauw water. Afdrogen met keukenpapier. Fruit de gesnipperde sjalot aan in wat boter en voeg de morieljes toe. Bak op niet te hoog vuur voor enkele minuten. Voeg de Madeira en de witte wijn toe en laat inkoken tot het vocht bijna verdwenen is. Voeg de gevogeltefond en de room toe en laat zachtjes inkoken tot een mooie saus dikte. Breng op smaak met wat peper en zout. Zet apart.

Kook de pasta en braad de filets. Verwarm op het laatst de asperges en breng de morieljesaus even aan de kook. Dan van het vuur en enkele klontjes koude boter door de saus roeren tot deze gesmolten zijn.

Trancheer de gebraden filets en maak de borden op naar eigen inzicht. Garneer met de krokante salie.

De saus is ook te maken met gedroogde morieljes. Gebruik dan 30 gram gedroogde morieljes per persoon.