

BLAUWHOENDERFILET MET EEN BITTERBAL VAN ORGAANTJES EN GEVOGELTEJUS

INGREDIËNTEN

10 st Noord-Hollandse Blauwhoenderfilet \ **8 st** dijen \ **200 g** ganzenvet \ **300 g** orgaanvlees - hartjes, maagjes en lever \

1 dl gevogeltebouillon \ **30 g** ganzenvet \ **30 g** polenta \ **2 st** sjalot – gesnipperd \ **2 g** dragon en peterselie – gehakt \

3 dl CHEF® Natural Gevogeltefond \ **50 g** venkel – fijngesneden \ **50 g** champignons – fijngesneden \ **1 st** foelie \ **1 g** kamille

BEREIDING

Confit van de dij: pekelen de dijen en konfijten ze in het ganzenvet • laat afkoelen en pluk het vlees • **bitterbal van orgaantjes:** pekelen en konfijten het orgaanvlees • laat afkoelen en hak fijn • maak een salpicon van het orgaanvlees en de gevogeltebouillon, ganzenvet, polenta, sjalot, dragon en de peterselie en verwerk deze tot bitterballen • **filets:** verwijder de haasjes van de filets en houd deze apart • snijd de filets bij en draai een farce van de parures • pekelen zowel de filets als de haasjes licht • vermeng de farce met het geplukte dijenvlees en spuit het mengsel aan de binnenkant van de filets • sluit de filets af met de haasjes • rol de filets strak op in plastic folie en gaar vacuüm gedurende 45 minuten op 57 °C • **gevogeltejus:** kook de gevogeltefond met de venkel, champignons en foelie in een passende pan zacht in tot 2 dl • zeef het vocht • voeg kamille aan het gereduceerde vocht toe • laat dit trekken als een thee en breng op smaak met wat peper uit de molen • monteer met boter.

